




Prawdziwie włoska pizza (fermentowane ciasto)

 Loreta

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

 60 min

 9 porcji

Składniki:

Zacznyn: -

mąka typ 00 - 300 g

woda w temp. pokojowej - 300 ml

suche drożdże - 5 g

miód - 5 g

Ciasto: -

mąka typ 00 - 1250 g

woda w temp. pokojowej - 700 ml

sól morska - 40 g

rukola - 1 garść

szynka parmeńska - 3 plaster

pomidorki koktajlowe - 6 szt.

płatki parmezanu - 1 szczypta

passata - 60 ml

semolina / kasza manna - 5 łyżka

mozzarella - 125 g

oliwa z oliwek - - trochę

Dodatkowe info:

Z podanych składników na ciasto wychodzi 9-10 pizz - każda dla jednej osoby. Jeśli nie potrzebujesz tyle pizz, ciasto po uformowaniu kulek można zamrozić. Po rozmrożeniu wystarczy zostawić je w temperaturze pokojowej do lekkiego wyrośnięcia.

Dodatki do pizzy można dobrać wg gustu. Można zrobić pizzę z salami i oliwkami, szynką i pieczarkami albo z samymi serami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotuj zacznyn. Do miski wlej 300 ml wody, dodaj 5 g suchych drożdży i 5 g miodu, całość wymieszaj. Teraz dodaj 300 g mąki i całość wymieszaj łyżką. Miskę zakryj i odstaw na godzinę w ciepłe miejsce. Po tym czasie całość wkładamy do lodówki na całą noc.

KROK 2: W dużej misce połącz 700 ml wody z 40 g soli morskiej i przygotowanym wcześniej

zaczynem, wymieszaj łyżką, aż wszystko się połączy. Do emulsji dodaj 1/3 z 1250 g mąki i wymieszaj łyżką. Mąkę dodawaj partiami, aż powstanie gęste, klejące się ciasto. Ciasto wyrabiaj na blacie zawijając je do środka, jakby formowało się kulkę lub bułki. Kulę ciasta przykryj miską na 15 minut, by odpoczęło.

KROK 3: Po odpoczynku ciasta, podziel je na 3 paski, a każdy pasek na co najmniej 3 części, z których przygotujesz kulki na pizzę. Kulki najlepiej wychodzą, gdy zawija się ciasto pod spód do środka (tak jak robi się bułki). Gotowe kulki podsyp semoliną lub kaszą manną, lekko natłuść oliwą z oliwek (smaruj je rękoma) i odstaw na pół godziny do wyrośnięcia.

KROK 4: Kulę ciasta uformuj na kształt pizzy poprzez spłaszczenie i rozciąganie palcami spodu pizzy na zewnątrz, zostawiając malutki wałeczek ciasta na brzegach.

KROK 5: Piekarnik wraz z kamieniem lub blachą nagrzej góra dół do najwyższego stopnia (u mnie 250st. C). Środek uformowanej pizzy posmaruj passatą i włóż na rozgrzany kamień lub blachę i piecz 2-4 minuty, aż ciasto lekko się podpiecze, a passata zredukuje. Na podpieczone ciasto wyłóż mozzarellę (jeśli używasz tej z zalewy, wcześniej ją dobrze osusz). Piecz w piekarniku 3-5 min, aż brzegi się zarumienią.

KROK 6: Na upieczoną pizzę wyłóż rukolę, szynkę, pomidorki i parmezan lub swoje ulubione dodatki. Podawaj z oliwą z oliwek.