

WŁOSKIE CIASTO NA PIZZĘ

„Sekret całej pizzy to przede wszystkim dobre ciasto. Mój przepis jest prosty, ale przy pieczeniu należy trzymać się kilku elementów, które sprawia, że pizza będzie idealnie wypieczona. Koniecznie przeczytajcie wskazówki.”



SKŁADNIKI:

- 500 g mąki pszennej najlepiej typ 00
- 12,5 grama drożdzy
- 300 ml wody
- łyżeczka cukru
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli
- 4 łyżki oliwy z oliwek

PRZYGOTOWANIE:

- Z drożdzy, cukru, łyżki mąki i kilku łyżek wody sporządzić rozczynek. Pozostawić na chwilę, tak, aby drożdże zaczęły pracować.
- Kiedy zaczyn zacznie pracować dodać resztę przesianej mąki, wodę, oliwę i sól. Wyrabiać ciasto ręcznie lub w mikserze planetarnym przez minimum 10 min. Ciasto musi być delikatne i elastyczne. Wrazie potrzeby dodać kilka łyżek mąki lub wody.
- Wyrobite ciasto oddzielić od miski, połać oliwą, lekko w niej obtoczyć i przykryć ściereczką do wyrośnięcia na minimum 1 godzinę 20 minut.
- Ciasto można spokojnie przygotować wieczorem i zostawić w lodówce na noc.

PIECZENIE/wskazówki:

- Piekarnik w raz z blachą ustawioną na środku lub na dole piekarnika, nagrzać na maksymalną temperaturę (u mnie 250 stopni). Jeśli macie kamień do pizzy to rozgrzać kamień.
- Wyrobione ciasto wyrobić jeszcze raz w dłoniach i podzielić na 3 części. Jedną część rozciągnąć lub rozwałkować na około 5 mm grubości. Ja rozwałkowuje na papierze do pieczenia i podsypuje mąką.
- Na ciasto wyłożyć ulubione dodatki. Nagrzany bardzo dobrze piekarnik otwieramy i zsuwamy jak najszybciej pizzę na rozgrzaną blachę/kamień.
- Pieczemy ok 10 minut lub mniej aż pizza będzie lekko brązowa.