

ORKISZOWA PIZZA Z KARMELIZOWANĄ CEBULKĄ I WARZYWAMI

„Odmieniona pizza, na orkiszowym cieście z warzywami, ale nie martwcie się. Nie brak jej smaku, a raczej tego smaku ma tyle, że sami będziecie w szoku.

Karmelizowana cebulka daje tyle aromatu, że to będzie jedna z Waszych ulubionych pizz. To do dzieła.”



SKŁADNIKI:

CIASTO:

- 350 g mąki orkiszowej typ 2000
- Około 150 g mąki pszennej
- 20 gramów drożdzy
- 300 ml wody
- Łyżeczka cukru
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli
- 4 łyżki oliwy z oliwek

SOS NA PIZZĘ:

- SOS PAPRYKOWY z mojego przepisu/SOS POMIDOROWY*/AJVAR

CEBULKA KARMELIZOWA:

- 4 cebule czerwone średnie
- 2 łyżki masła
- Kilka łyżek octu balsamicznego
- 3- 4 łyżki cukru
- Sól

DODATKOWO:

- Ulubione warzywa jak: bakłażan/cukinia/papryka
- Ser parmezan/pecorino

PRZYGOTOWANIE:

- Z drożdży, cukru, łyżki mąki pszennej i kilku łyżek wody sporządzić rozczyn. Pozostawić na chwilę, tak, aby drożdże zaczęły pracować.
- Kiedy zaczyn zacznie pracować dodać mąkę orkiszową i 100 g mąki pszennej, wodę, oliwę i sól, Wyrabiać ciasto ręcznie lub w mikserze planetarnym przez minimum 10 min. W tym czasie jeśli ciasto będzie jeszcze bardzo klejące dodawać resztę mąki pszennej. Może się okazać, że nie będzie to konieczne. Wszystko zależy od tego jaką mąkę orkiszową używacie. Nie zróbcie zbyt zwartego i twardego ciasta, bo wasza pizza również taka będzie. Pamiętajcie, że po wyrastaniu ciasto ma inną konsystencję. Ciasto musi być delikatne i elastyczne.
- Wyrobite ciasto oddzielić od miski, poleć 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.
- Bakłażana umyć i pokroić w cienkie plasterki, posolić i odstawić na 20 minut. Resztę warzyw tj. cukinię pokroić w plasterki zaraz przed pieczeniem, podobnie paprykę.

Cebulka karmelizowana:

- Cebulkę pokroić w cienkie piórka, na średnim ogniu rozgrzać masło i wrzucić cebulkę, zeszklić. Następnie posolić i po chwili wlać ok 50 ml octu balsamicznego, posypać cukrem. Wymieszać i dusić dalej przez ok 10 minut na małym ogniu. Wrazie konieczności dodać więcej cukru, cebulka musi być słodka.

- Sos na pizzę najlepiej smakuje paprykowy z mojego przepisu, ale możecie też użyć ajvaru lub sosu pomidorowego*

PIECZENIE:

- Piekarnik nagrzać na maksymalną temperaturę (u mnie 250 stopni). Jeśli macie kamień do pizzy to rozgrzać kamień.
- Wyrobite ciasto wyrobić jeszcze raz w dłoniach i podzielić na 3 części. Jedną część rozciągnąć lub rozwałkować na około 5 mm grubości. Ja rozwałkuję na papierze do pieczenia i podsypuję mąką.
- Na ciasto wyłożyć sos, cebulkę karmelizowaną i warzywa wszystko posypać tartym serem.
- Pieczemy ok 10 minut lub mniej aż pizza będzie zarumieniona.

SOS POMIDOROWY*

- Puszka pomidorów krojonych
 - 1 łyżeczka czosnku suszonego
 - 3 łyżki mieszanki ziół bazyli, oregano, pomidor suszony
 - Sól i pieprz
- Wszystkie składniki wrzucić do garnka i zredukować przez około 10 minut.