



Domowa pizza

6+ porcji 60 min

Składniki

- Składniki na ciasto:
- 25g świeżych drożdży lub 8g suchych
- 150 ml przegotowanej, letniej wody
- 1 łyżeczka cukru
- 300 g mąki pszennej + łyżka mąki do podsypiania
- stołowa łyżka oliwy
- łyżeczka soli
- Sos pomidorowy:
- 250g pomidorów z puszki lub przecieru pomidorowego
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki oliwy
- 2 ząbki czosnku
- łyżeczka suszonego oregano
- łyżeczka soli + pół łyżeczki cukru

Przygotowanie

- 1 Drożdże, wodę i cukier rozpuścić w naczyniu i podgrzać – temperatura 37 stopni, 3 minuty, prędkość 2. Rozczyn pozostawić na 10 minut.
- 2 Dodać przesianą mąkę, sól, oliwę i wyrobić ciasto – 4 minuty, prędkość 2-3 i funkcja wyrabiania ciasta.
- 3 Ciasto wyjąć, uformować w kulę (jeśli się klei, obsypać dłonie mąką), przełożyć do miseczki, przykryć kuchenną, czystą ściereczką i pozostawić na około godzinę do wyrośnięcia. W międzyczasie przygotować sos pomidorowy.
- 4 W czystym naczyniu podgrzać oliwę + pokrojone ząbki czosnku – temperatura 45, czas 4 minuty, prędkość 1-2.
- 5 Dodać pomidory lub przecier, koncentrat i przyprawy i całość zagotować – czas 10 minut, 110 stopni, prędkość 1-2. Przełożyć gotowy sos do innego naczynia.

6

Gotowe ciasto przełożyć na blaszkę do pieczenia, w dłoniach rozciągnąć (nie wałkujemy) na okrąg o średnicy około 25-30 cm pozostawiając grubsze brzegi i pozostawić na około 10 minut. W międzyczasie rozgrzać piekarnik – 250 stopni.

7

Na placek rozłożyć równomiernie łyżką – sos a następnie ulubione składniki (np. rozdrobnione pieczarki, szynka, ser mozzarella).

8

Pizzę pieczemy 8-10 minut.