

Rustykalna pizza na cieście chlebowym



Składniki

250 g - Mąka pszenna chlebowa typ 750

175 g - Ciepła woda

5 g - Sól

1 g - Suche drożdże

Opis wykonania

Pizza włoska do danie, które lubią niemal wszyscy. Wspaniała rustykalna pizza jak z pieca chlebowego. Bardzo delikatne, aromatyczne ciasto z wielkimi dziurami.

Mąkę przesiej przez sito. Dodaj ciepłą wodę, zmieszaj i pozostaw na około 20 minut. Dodaj sól i drożdże i wymieszaj aby składniki się połączyły. Odstaw na kilka minut i ponownie wyrób. Pozostaw w misce pod przykryciem na około 6 godzin w temp. pokojowej. Na początku fermentacji trzeba ciasto przebijać co około 30 minut - dwa trzy razy. Jest dość wilgotne więc na pierwsze dwa przebicia można oprószyć ciasto mąką. Po fermentacji wyłóż ciasto na oprószonej mąką stolnicę. Uformuj kulkę. Pozostaw na około dwie godziny w temperaturze pokojowej - ciasto stanie się bardzo plastyczne ale wciąż dość silne. Około 15 minut przed końcem dojrzewania nagrzej piekarnik do temperatury 250st.C z blaszką, lub wcześniej jeśli z kamieniem do pizzy. Przełóż ciasto na mocno oprószonej mąką deskę, rozplaszcz i rozciągaj aby uformować cienki placek - delikatnie aby nie potargać. Nałóż dodatki - odrobinę oliwy, sosu pomidorowego, kilka pomidorków koktajlowych, kilka oliwek, kawałki sera mozzarella. Dopraw bazylią, oregano, solą - wg gustu. Spryskaj piec wodą aby wytworzyć parę i zsuń pizzę z deski do rozgrzanego pieca. Piecz przez około 6 minut (dół + termoobieg) na półce 1/3 od dołu, po tym czasie przełącz piekarnik na tryb grilla temp. 300st.C i przełóż pizzę na półkę 1/3 od góry i dopiekaj kolejne 2 minuty. Obserwuj pizzę, aby jej nie spalić.