

Domowa pizza z pieca w piekarniku?



Opis wskazówki

Kto choć raz próbował pizzy pieczonej w piecu opalonym drewnem doskonale wie, że smakuje ona zupełnie inaczej.

Jest bardziej chrupiąca, ma intensywniejszy smak, a czasem można wyczuć lekkie aromaty pochodzące od drewna. Czy w ogóle można uzyskać choćby namiastkę takiego smaku w domowym zaciszu? Oczywiście, że tak! I wcale nie będzie to tylko namiastka, a najlepsza pizza jaką jedliście.

Jak zmienić zwykły piekarnik w piec do pizzy?

Kluczową kwestią jest temperatura grzania. Przed pieczeniem należy dobrze rozgrzać piekarnik do 250-270°C. Tylko w bardzo wysokiej temperaturze ciasto dobrze i równomiernie się upiecze, zrumieni bez nadmiernego rozrastania się w górę, a ser rozpułnie i otoczy dodatki.

Ustawienie grzania jest równie istotne co wybrana temperatura. Najlepsze efekty osiągniesz wybierając termoobieg z grillem. Opcjonalnie może być też grzanie góra-dół.

Na czym piec pizzę? W sklepach dostępne są kamienie do pizzy. Zapewniają one doskonałe przewodnictwo ciepłe i utrzymanie stałej temperatury, nawet przy otwarciu drzwiczek piekarnika. Dzięki tym właściwościom spód pizzy będzie lepiej wypieczony i bardziej chrupiący. Kamień należy rozgrzewać od początku nagrzewania piekarnika, tak aby przed nałożeniem pizzy osiągnął jak najwyższą temperaturę. Jeśli nie posiadasz kamienia możesz wykorzystać blaszkę piekarnika posmarowaną olejem. Również należy ją rozgrzewać przed pieczeniem.

Nie bez znaczenia jest położenie pizzy w piekarniku podczas pieczenia. Podczas stosowania kamienia najlepiej ustawić pizzę w połowie wysokości piekarnika. Decydując się na blaszkę należy ją umieścić na dolnych szczeblach gdzie będzie dostawała więcej ciepła od spodu.

Pizza pieczona w wysokiej temperaturze może być gotowa dosłownie w kilka minut! Spód podpiecz z dodatkami około 4-5 minut, a następnie dodaj wierzchnią porcję sera i zapiekaj, aż się zarumieni.