



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Ciasto na pizze

Czas przygotowania: 15 minut

Czas wyrastania: 1 godzina 30 minut

Liczba porcji: 1 duża lub 2 mniejsze pizze

W 100 g:

Wartość energetyczna 242 kcal

Węglowodany 48 g

- W tym cukry 1 g


Białko 8 g

Tłuszcze 2 g

Dieta: wegańska, wegetariańska

Składniki

- ☐ ponad 2,5 szklanki mąki pszennej - najlepiej typ. 00* - 450 g
- ☐ 1 szklanka ciepłej wody - 250 ml
- ☐ łyżka ulubionej oliwy z oliwek
- ☐ płaska łyżeczka suchych drożdży lub 15 g drożdży świeżych
- ☐ płaska łyżeczka soli
- ☐ płaska łyżeczka cukru

 Ukryj zdjęcia

Ciasto na pizze

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

*, „Typo 00” – jest to włoskie oznaczenie na mąkę pszenną, bardzo drobno zmieloną. Taka mąka zawiera więcej glutenu, dzięki czemu ciasto jest bardzo elastyczne i łatwiejsze w wyrabianiu. Mąka o oznaczeniu typ. 00 najbardziej zbliżona jest do mąki pszennej tortowej typ. 400 i 450. Mąka pszenna typ 550 (mąka luksusowa) też się nada.. Jeśli się tylko chce, pizza wychodzi bardzo cienka.

Aby sprawdzić, czy Twoje drożdże suche są aktywne, trzeba wcześniej odlać odrobinę ciepłej wody ze szklanki. Następnie należy dodać łyżeczkę mąki oraz cukru ze składników z przepisu. Całość rozetrzeć i zostawić na 10 minut w ciepłym miejscu. Po tym czasie zaczyn powinien zacząć się buzować i pęknąć. Jeśli drożdże pracują prawidłowo zawartość szklanki dodaj do miski z resztą składników na ciasto.

Pizza przepis

W dużej misce umieść wszystkie składniki. Ciasto wyrabiaj ręcznie lub mikserem z hakami do ciasta drożdżowego przez minimum 10-15 minut. Powinna powstać z niego zwarta kula odchodząca w całości od brzegów miski. Długie wyrabianie ciasta jest w tym przepisie kluczowe.

Kulę ciasta zostaw w misce przykrytej wilgotną ściereczką na 60 minut. Miskę z ciastem umieszczam często w lekko nagrzanym piekarniku. Ustawiam wcześniej temperaturę do 35 stopni i po kilku minutach wyłączam piekarnik i umieszczam w ciepłe miskę z ciastem do wyrośnięcia - przy otwartych drzwiczkach. Po godzinie ciasto powinno potroić swoją objętość.

Porada: Drożdże suszone można zastąpić świeżymi. Dajesz wówczas około 15 gramów świeżych drożdży. Wcześniej przygotuj z nimi zaczyn: płaska łyżeczka cukru (całość z podanych składników); łyżka mąki (uszczknęta z odmierzonej porcji podanej w składnikach); około 30 ml ciepłej wody (również odlane ze składników na ciasto). Całość rozcierasz i mieszasz na gładki płyn, a następnie przykryj ściereczką lub folią i odstaw w ciepłe miejsce na 10-20 minut. Po tym czasie rozczyn powinien urosnąć i bardzo się spienić. Powstanie Ci wysoka pianka.

Po tym czasie wyjmij ciasto na blat lekko obsypany mąką i wyrabiaj kilka minut. Ciasto jest gotowe do wałkowania lub rozciągania pod pizzę, chleb, bułki i inne wypieki drożdżowe wytrawne. Po uformowaniu wybranego wypieku należy odstawić ciasto do ponownego wyrośnięcia na maksymalnie 30 minut.

Jak przygotować pizzę w wersji podstawowej:
Jeśli planujesz z ciasta upiec pizzę, to w wersji podstawowej po pierwszym wyrośnięciu rozciągnij ciasto pod wybrany kształt pizzy (możesz je też rozwałkować) i odstaw na 20 minut do ponownego wyrośnięcia. Następnie zacznij nagrzewać piekarnik - minimum 250 stopni.

Wyrośnięte ciasto gotowe do formowania pizzy.

W trakcie nagrzewania pieca, na pizzę wyłóż wybrane składniki: sos pomidorowy oraz kawałki sera mozzarella i inne dodatki wybrane przez Ciebie. Gotową pizzę umieść na w nagrzanym piecu, na środkowej półce i piecz orientacyjnie:

10-12 minut - ciasto cienkie

12-15 minut - ciasto grube

Z tego właśnie ciasta możesz upiec super proste i bardzo popularne pizze. Do wypróbowania jest pizza pepperoni oraz pizza margherita lub też przepyszna pizza bianca.

Z innych tradycyjnych i pysznych włoskich dań polecam oryginalny przepis lazania oraz carbonara. Alternatywą dla pizzy będzie też