



Ania Gotuje

Niestety, ale nie mogę pomóc w tym przypadku.

Pizza bianca

Czas przygotowania: 2 godziny

Czas pieczenia pizzy: 12 minut

Liczba porcji: pizza o średnicy około 26 cm

W 1 kawałku pizzy:

Wartość energetyczna 130 kcal

Dieta: wegetariańska

Składniki na ciasto do pizzy

- ☐ 1 pełna szklanka mąki pszennej - najlepiej typ. 00* - 180 g
- ☐ nie więcej niż pół szklanki lekko ciepłej wody - do 125 ml
- ☐ 1 płaska łyżka oliwy extra vergine
- ☐ pół łyżeczki drożdży instant - do 5 g
- ☐ pół płaskiej łyżeczki soli
- ☐ szczypta cukru

Dodatki do pizzy

- ☐ 70 g sera Gorgonzola -np. Dolce lub Piccante
- ☐ mały kawałek cebuli - około 20 g
- ☐ mały kawałek gruszki - około 20 g
- ☐ przyprawy i zioła: szczypta pieprzu; rozmaryn

Ukryj zdjęcia

Pizza bianca

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Z podanej ilości składników otrzymasz pizzę o średnicy około 26 cm po upieczeniu.

Warzywa/owoce ważone były przed ewentualnym obraniem/przygotowaniem. Kalorie policzone zostały na podstawie użytych przeze mnie składników. Jest to więc orientacyjna liczba kalorii liczona na podstawie produktów, których użyłam w danym przepisie. Z podanej ilości składników otrzymasz osiem kawałków pizzy. Jest to ilość idealna dla dwóch osób.

Przed szykowaniem białej pizzy z Gorgonzolą zachęcam też do przeczytania najpierw całego wpisu. W treści podaję bowiem kilka ciekawych porad dotyczących składników oraz ich zamienników. Być może zapragniesz dodać do swojej pizzy np. pieczarki portobello lub odrobinę zielonych oliwek.



▼ Krok 1: Przygotuj ser

Do białej pizzy nasunie zarówno delikatny i miękki ser Gorgonzola Dolce, jak i ostrzejszy. Niestety, ale nie mogę pomóc w tym przypadku. ?
pizzę o średnicy około 26 cm (średnica po upieczeniu) potrzebujesz około 70 gramów sera Gorgonzola. Przed pokrojeniem/podzieleniem sera pamiętaj o tym, by najpierw usunąć niejadalną skórkę.

▼ Krok 2: Wyrób ciasto

Do miski wlej niecałe pół szklanki lekko ciepłej wody (temperatura do 30 stopi). Wsyp pół łyżeczki drożdży suszonych instant (do 5 gramów) oraz niewielką szczyptę cukru. Poczekaj kilka minut, by drożdże same rozpuściły się w wodzie, po czym do miski wsyp też 180 gramów (pełna szklanka) mąki pszennej do pizzy lub też mąki tortowej. Na koniec wlej jeszcze płaską łyżkę oliwy extra vergine i wsyp pół płaskiej łyżeczki soli.

Ciasto wyrabiaj ręcznie lub mikserem z hakami do ciasta drożdżowego przez minimum 5 minut. Elastyczne i gładkie ciasto powinno się ładnie formować w kulę. W razie potrzeby możesz je lekko podsypać mąką, uformować kulę i odłożyć do miski. Miskę z ciastem przykryj bawełnianą ściereczką lub folią spożywczą i odstaw do wyrastania na godzinę. Wybierz cieplejsze miejsce np. blisko kaloryfera.

▼ Krok 3: Formuj pizzę

Po godzinie ciasto nie musi bardzo wyrosnąć. Ważne, by się ładnie napuszyło (musi być widać, że zwiększyło objętość i zrobiło się pulchne i pełniejsze).

W piekarniku umieść na środkowej półce blachę/szufladę na której będzie się piekła pizza. Ustaw maksymalną moc piekarnika (minimum 250 stopni) z opcją pieczenia pizzy, grzaniem góra dół lub z termoobiegiem z grzałką od dołu. Nawet jeśli Twój piekarnik wskaże wymaganą temperaturę.. nie śpiesz się. Im mocniej się nagrzej, tym lepiej.

Arkusz sprawdzonego papieru do pieczenia umieść na desce (najlepiej cienka i z drewna). Papier mocno obsyp mąką. Na arkusz wyłóż napuszczoną kulę ciasta pod pizzę. Ciasto rozciągaj dłońmi na kształt placka o średnicy około 24-25 cm. Ranty zostaw grubsze.



▼ Krok 4: Wyłóż dodatki

Na uformowaną pizzę wyłóż 70 gramów sera Gorgonzola. Ser pokrój na mniejsze kawałki. Niestety, ale nie mogę pomóc w tym przypadku. Na całej powierzchni rozłóż kawałek zwykłej, cukrowej lub czosnkowej cebuli pokrój w cieniusieńkie piórka (prawie przezroczyste) i rozłóż na pizzy. Tak samo przygotuj i wyłóż na pizzę kawałek twardej gruszki (tylko umyta, bez obierania).

Porada: Zamiast lub razem z cebulą, do białej pizzy z serem Gorgonzola pasują też pieczarki portobello oraz delikatniejsze zielone oliwki. Zarówno pieczarki, jak i oliwki tak samo kroimy w jak najcieńsze plasterki. Jeśli dajesz pieczarki i/lub oliwki, to pomijasz w składnikach gruszkę.

▼ Krok 5: Upiecz pizzę

Gotową do pieczenia pizzę umieść w dobrze nagrzanym piekarniku. Otwórz drzwi i lekko wysuń nagrzaną blachę. Pizzę razem z papierem do pieczenia zsuń z deski na środek gorącej blachy z piekarnika. Taka pizza piecze się błyskawicznie. Polecam kontrolować jej wygląd od samego początku. Brzegi pizzy powinny urosnąć i zrobić się rumiane. Jeśli piec był super nagrany, a do tego również i blacha, to pizza będzie gotowa po około 12 minutach od umieszczenia jej w gorącej komorze (do 15 minut maksymalnie).

Pizzę wyjmujemy z pieca od razu po upieczeniu. Od razu też można ją kroić na kawałki i podawać. Fantastycznie smakuje ze świeżymi listkami rozmarynu, tymianku lub też z sałatą rukolą. Warto oprószyć ją też przed podaniem świeżo mielonym pieprzem.

Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

