



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Pizza z patelni

Czas przygotowania: 30 minut

Czas smażenia: 20 minut

Liczba porcji: 8 dużych kawałków

W 100 g:

Wartość energetyczna 240 kcal

Węglowodany 22 g

- W tym cukry 2 g

Białko 11 g

Tłuszcze 12 g

Składniki na ciasto do pizzy


- ☐ ponad 1,5 szklanki mąki pszennej - najlepiej typ. 00* - do 300 g
- ☐ 2/3 szklanki ciepłej wody - 170 ml
- ☐ łyżka oliwy
- ☐ łyżeczka suchych drożdży
- ☐ płaska łyżeczka soli
- ☐ płaska łyżeczka cukru

Składniki na sos pomidorowy do pizzy

- ☐ 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- ☐ pół szklanki passaty pomidorowej
- ☐ 2 ząbki czosnku
- ☐ szczypta soli i pieprzu
- ☐ świeże oregano lub łyżeczka suszonego

Składniki na dodatki do pizzy

- ☐ 300 g pieczarek
- ☐ pół cebuli cukrowej
- ☐ 50 g salami np. pepperoni
- ☐ 250 g żółtego sera
- ☐ 3 łyżki oliwy
- ☐ przyprawy: płaska łyżka ziół prowansalskich, szczypta soli i pieprzu

 Ukryj zdjęcia

Pizza z patelni

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Użyłam dużej patelni z wysokim rantem i przykrywką - średnica 28 cm.

Dodatkowy czas: wyrastanie ciasta na pizzę - 1 h

Do zrobienia ciasta na pizzę skorzystałam z mojego przepisu.

Zmieniłam odrobinę proporcje, by pizza nie wyszła za gruba. Ciasto na pizzę jak z włoskiej pizzerii.. ale pizza bardzo domowa i grubaśna.

Polecam składniki na sos oraz farsz do pizzy przygotować sobie w trakcie wyrastania ciasta na spód.

Pizza z patelni przepis

Zacznij od wyrobienia ciasta na pizzę. W jednej misce umieść razem wszystkie składniki na ciasto. Mąka pszenna do pizzy typ. 00 lub mąką pszenna tortowa w ilości ponad 1,5 szklanki, czyli około 300 gramów. Ciepła woda w ilości 2/3 szklanki oraz łyżka oliwy, a także płaska łyżeczka soli oraz cukru i łyżeczka drożdży.

Ciasto wyrabiaj ręcznie lub mikserem z hakami do ciasta drożdżowego przez minimum 10 minut. Powinna powstać z niego zwarta kula odchodząca w całości od brzegów miski. Jeśli ciasto odrobinę się klei, nic nie szkodzi.

Kulę ciasta zostaw w misce przykrytej wilgotną ściereczką lub folią spożywczą i odstaw do wyrastania na 60 minut. Miskę z ciastem umieszczam często w lekko nagrzanym piekarniku. Ustawiam wcześniej temperaturę około 40 stopni i po kilku minutach wyłączam piekarnik. Tak w ciepełku rośnie ciasto na pizzę. Po godzinie ciasto powinno potroić swoją objętość.

W trakcie wyrastania ciasta przygotuj sobie sos pomidorowy oraz dodatki do pizzy. Sos pomidorowy zrobisz w kilka minut. W małej misce umieść razem 2 łyżki koncentratu pomidorowego, pół szklanki przecieru pomidorowego, 2 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę, szczyptę soli i pieprzu oraz świeże oregano lub oregano suszone.

Wymieszaj sos.

Pieczarki obierz i pokrój w plasterki. Małych pieczarek nie musisz obierać. Te duże obieram zawsze ze skórki na kapeluszu. Cebulę również obierz i posiekaj. Nagrzej średnią patelnię i wlej trzy łyżki oliwy. Cebulę z pieczarkami podsmażaj bez przykrywki przez około 10 minut, na średniej mocy palnika.

Pod koniec dodaj też sól, pieprz oraz zioła prowansalskie. Patelnię zdejmij z palnika do przestudzenia.

Ser żółty lub twardą mozzarellę zetrzyj na tarce na grubych oczkach. Możesz też wymieszać razem kilka rodzajów sera. Przygotuj sobie też ulubione salami.. zwykłe lub pepperoni.

Po godzinie wyrastania wyjmij ciasto na blat lekko obsypany mąką i rozciągnij je na kształt placka o średnicy około 30 cm. Zacznij

nagrzewać patelnię. Od środka wysmaruj ją lekko oliwą. Placek z ciasta do pizzy przełóż na patelnię i w razie potrzeby ostrożnie rozciągnij ciasto aż pod ranty patelni (ciasto może się kurczyć). Patelnię przykryj przykrywką na 5 minut. Ustaw małą moc palnika.

Po tym czasie przewróć pizzę na drugą stronę. Może Ci się przydać do tego płaska łypatka kuchenna. Na pizzę wyłóż część sosu pomidorowego (połowa sosu przyda Ci się do zajądania już gotowej pizzy z patelni), pieczarki z cebulą, a następnie plasterki salami i tarty ser. Pizzę przykryj przykrywką i ustaw odrobinę mniejszą niż średnia moc palnika. Pizzę z patelni podpiekaj w ten sposób około 10 minut. Czas zależny jest od grubości patelni i mocy palnika. Może być więc odrobinę dłuższy.

Gotową pizzę pokrój na osiem dużych kawałków. Możesz ją dodatkowo posypać siekanymi ziołami: kolendra, pietruszka, szczypiorek, bazylia, oregano..

A do domowej pizzy oprócz sosu pomidorowego zawsze polecam przygotować sos czosnkowy. Mój sos jest super prosty i mega smaczny.. idealny.
Smacznego!

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

