



**Ania Gotuje**  
Tylko najlepsze przepisy

## Pizza z szynką parmeńską

Czas przygotowania: 2 godziny

Czas pieczenia: 12 minut

Liczba porcji: 2 duże pizze na cienkim cieście

W 100 g:

Wartość energetyczna ..... 203 kcal

Węglowodany ..... 25 g

- W tym cukry ..... 2 g

Białko ..... 10 g

Tłuszcze ..... 7 g

### Składniki na ciasto do pizzy


- ☐ 2,5 szklanki mąki pszennej - najlepiej typ. 00\* - 450 g
- ☐ 1 szklanka ciepłej wody - 250 ml
- ☐ łyżka oliwy
- ☐ płaska łyżeczka suchych drożdży
- ☐ płaska łyżeczka soli
- ☐ płaska łyżeczka cukru

### Składniki na sos pomidorowy

- ☐ 500 g przecieru z pomidorów (nie koncentrat)
- ☐ 2 ząbki czosnku
- ☐ 2 łyżki oliwy
- ☐ 1 łyżka oregano
- ☐ pół płaskiej łyżeczki soli i cukru

### Pozostałe składniki na pizzę

- ☐ 150 g szynki parmeńskiej
- ☐ 2 garście kaparów
- ☐ 300 g sera mozzarella
- ☐ 2 łyżki suszonego oregano
- ☐ pół cebuli

 Ukryj zdjęcia

## Pizza z szynką parmeńską

## ▼ Krok 1: Przygotuj ciasto

Zacznijmy od ciasta do pizzy. Jest to dokładnie taki sam przepis, jak na mojej stronie ciasto na pizzę. Postępuj więc identycznie jak w przepisie.

Jak przygotować ciasto do pizzy:

W dużej misce umieść wszystkie składniki. Ciasto wyrabiaj ręcznie lub mikserem z hakami do ciasta drożdżowego przez minimum 10-15 minut.

Kulę ciasta zostaw w misce przykrytej ściereczką na 60 minut. Miskę z ciastem umieszczam często w lekko nagrzanym piekarniku.

Ustawiam wcześniej temperaturę około 45 stopni i po kilku minutach wyłączam piekarnik i umieszczam w cieple miskę z ciastem do wyrośnięcia. Po godzinie ciasto powinno potroić swoją objętość.

Po tym czasie wyjmij ciasto na blat lekko obsypany mąką i wyrabiaj kilka minut. Po wyrobieniu ciasta podziel je na dwa równe kawałki. Ciasto powinno ważyć około 740 gramów, więc otrzymasz dwie kulki po 370 gramów. Kulki chlebowe odstaw do ponownego wyrośnięcia na maksymalnie 30 minut.

## ▼ Krok 2: Zrób sos do pizzy

W trakcie wyrastania ciasta do pizzy przygotuj sobie sos pomidorowy. Jest to ten sam przepis oraz skład jak w przepisie na sos pomidorowy do pizzy.

Na patelni nagrzej oliwkę. Czosnek przepuść przez praskę i podsmażaj chwilę na oliwie, na średniej mocy palnika. Dodaj też przetarte pomidory oraz łyżkę oregano, sól i cukier. Zmniejsz moc palnika. Zamieszaj sos i podgrzewaj go minimum 10 minut, co jakiś czas mieszając.

### ▼ Krok 3: Uformuj pizzę

Wyrośnięte kule ciasta pod pizzę przenieś na blat roboczy. Kulę ciasta, która czeka na swoją kolej odłóż na bok. Możesz ją przykryć lekko wilgotną ściereczką bawełnianą, by nie wysychała z wierzchu.

Opiszę dwa sposoby pieczenia pizzy.

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

Kulę ciasta pod pizzę umieść na desce (najlepiej cienka i z drewna). Deskę wcześniej obsyp mąką. Rozwałkuj ciasto do średnicy minimum 30 cm. Najważniejsze jest, by w momencie układania składników Twój piec był już nagrany a wszystkie składniki gotowe do nałożenia na pizzę (pod ręką i w razie potrzeby pokrojone w kawałki).

### ▼ Krok 4: Nałóż sos i składniki

Jest to bardzo ważne, ponieważ kluczowe jest szybkie nałożenie składników i zsunięcie samej pizzy z drewnianej deski prosto na nagrzaną blachę. Jeśli składniki będziesz nakładać powoli to istnieje ryzyko, że ciasto nasiąknie. Zrobi się mokre od spodu i nie będzie chciało się zsunąć z deski.

Przed nałożeniem sosu sprawdź jeszcze, czy gotowy placek z ciasta swobodnie przesuwają się na desce. W razie potrzeby zdejmij go i lekko podsyp jeszcze deskę mąką. Szybko wysmaruj pizzę 1/4 sosu (lub mniej), ułóż kolejno szynkę parmeńską, plasterki mozzarelli, cebulę pokrojoną w piórka. Rozsyp kapary i całość posyp oregano. Od razu deskę z pizzą przenieś pod piekarnik.

*Porada:* Szynkę parmeńską można też zostawić na koniec, czyli nie zapiekać jej w piecu. Plastry szynki układasz na pizzy po upieczeniu, czyli przed samym podaniem.

### ▼ Krok 5: Upiecz pizzę

Otwórz drzwi, lekko wysuń nagrzaną blachę i zsuń pizzę na jej środek. Ja pizzę zdejmuję z deski wykonując szybkie i krótkie ruchy "strząsując" ją z deski od wewnątrz pieca do siebie. Taka pizza piecze się błyskawicznie. Polecam kontrolować jej wygląd od samego początku. Brzegi pizzy powinny urosnąć i zrobić się rumiane. Pizza będzie gotowa po około 8-10 minut od umieszczenia jej w piecu.

Dopiero, gdy pierwsza pizza jest gotowa zabierz się za szykowanie drugiej kuli pizzy. Piekarnika nie wyłączaj.

Łatwiejszy sposób: Ten sposób polega na tym, że rozwałkowaną na placek o średnicy minimum 30 cm pizzę przenosisz od razu na blaszkę, na której będzie się piekła pizza. Możesz blaszkę przed pieczeniem posypać mąką lub wysmarować oliwą. Ciasto z oliwą od spodu będzie bardziej chrupiące.

Wszystkie składniki ułóż na pizzy tak samo jak wcześniej. Blaszkę z pizzą włóż do nagrzanego piekarnika (te same ustawienia co przy wersji trudniejszej). Tę pizzę piecze się dłużej. Będzie to 12-15 minut. Po upieczeniu jednej pizzy szykujesz drugą i postępujesz tak samo jak wcześniej.

Pizzę po upieczeniu możesz polewać resztą sosu pomidorowego lub przygotować dodatkowo domowy sos czosnkowy. Jestem ciekawa który ze sposobów pieczenia pizzy bardziej Ci się spodobał?  
PS. Polecam wypróbuj też mój przepis pizza bianca. Doskonała pizza bez sosu pomidorowego, a za to z serem gorgonzola. Wspaniały, intensywny smak.  
Smacznego.

**Dziękuję za wspólne gotowanie.**

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

