



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Pizza pepperoni

Czas przygotowania: 20 minut

Czas wyrastania ciasta łącznie: 1 godzina 30 minut

Czas pieczenia pizzy: 12 minut

Liczba porcji: 8 małych kawałków

W 100 g:

Wartość energetyczna 249 kcal

Węglowodany 33 g

- W tym cukry 2 g

Białko 9 g


Tłuszcze 9 g

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

Sos i dodatki do pizzy

- ☐ 140 g pomidorów San Marzano świeżych lub z puszki
- ☐ 1 płaska łyżka oliwy extra vergine
- ☐ 60 g tartego sera mozzarella
- ☐ 15 g plasterków salami pepperoni
- ☐ przyprawy i zioła: garść świeżych listków bazylii; 1 mały ząbek czosnku; 1/3 łyżeczki suszonego oregano; po szczypcie pieprzu i soli

 Ukryj zdjęcia

Pizza pepperoni

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

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

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 pizzy zachęcam też do przeczytania najpierw całego wpisu, by przygotować się odpowiednio wcześniej do kolejnych etapów wykonania.

Pizza pepperoni przepis

Lekki sos do pizzy można zrobić nawet dzień wcześniej i przechowywać w lodówce pod przykryciem. Nie więcej 140 gramów pomidorów San Marzano (2-3 sztuki) świeżych lub z puszk, obierz ze skórki i posiekaj na drobne kawałki. Małą patelnię nagrzej z łyżką oliwy, a następnie dodaj też obrany i przepuszczony przez praskę mały ząbek czosnku (czosnek można pominąć). Po minucie dodaj też pomidory oraz przyprawy: 1/3 łyżeczki suszonego oregano oraz po szczypcie pieprzu i soli. Wymieszaj sos i po dwóch minutach podgrzewania wyłącz (nie doprowadzam pomidorów do wrzenia, ale nic się nie stanie jak to zrobisz).

Przygotuj ciasto na pizzę. 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, zimą np. blisko kaloryfera.

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

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 nagrzeje, 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.

Na uformowanej pizzy rozprowadź przestudzony sos pomidorowy (około 1/3 sosu zostawiam na potem, do podania z upieczoną już pizzą). Sosem nie smaruję tylko wystających rantów. Na sosie rozłóż w miarę równo około 60 gramów startego na grubych oczkach sera mozzarella. Na warstwie sera rozłóż wszystkie plasterki salami pepperoni.

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 nagrzany, 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 ze świeżymi listkami bazylii lub sałaty rukoli. Warto oprószyć ją też przed podaniem świeżo mielonym pieprzem.

Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

