



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Domowa pizza balls

Czas przygotowania: 20 minut

Czas pieczenia: 15 minut

Liczba porcji: 6

W 100 g:

Wartość energetyczna 234 kcal

Węglowodany 25 g

- W tym cukry 2 g

Białko 11 g


Tłuszcze 10 g

Składniki na ciasto

- ☐ 400 g mąki do pizzy - typ. 00
- ☐ po łyżeczce soli oraz cukru
- ☐ 7 g suchych drożdży lub 20 g świeżych
- ☐ szklanka ciepłej wody - 250 ml
- ☐ łyżka oliwy + druga do wysmarowania formy

Składniki na dodatki

- ☐ 500 g sera mozzarella - twardy lub z zalewy
- ☐ 12 plasterków ulubionego salami
- ☐ pół szklanki siekanych pomidorów bez skórki lub gęstej passaty
- ☐ łyżka ziół prowansalskich plus świeże (oregano, bazylia lub tymianek)

 Ukryj zdjęcia

Dodatkowo do zrobienia pizzy: Okrągła forma lub tortownica o średnicy 23 cm, odrobina mąki do podsypywania.

Pizza Balls

Wszystkie składniki na ciasto wymieszaj ze sobą w dużej misce. Wyrabiaj ciasto ręcznie. Wystarczy kilka minut, do połączenia składników w elastyczną kulę. Możesz również najpierw rozetrzeć w misce drożdże z cukrem i ciepłą wodą - łatwiej połączą się z mąką.

Ciasto na pizzę przykryj bawełnianą ściereczką lub ręcznikiem papierowym i odstaw w ciepłe, nieprzewiewne miejsce. Ja bardzo często włączam piekarnik na 50 stopni, chwilę nagrzewam do 30 stopni i do takiego ciepłego pieca wkładam ciasta do wyrośnięcia. Tym razem na pełną godzinę.

Po tym czasie przygotuj okrągłą formę, na której będzie pieczona pizza - nawet tortownicę o średnicy 23 cm. Wylej na nią łyżkę oliwy i rozprowadź dłońmi. Nie wycierając dłoni z oliwy wyrośnięte ciasto przełóż na obsypany mąką blat. Ciasto wydłuż i podziel na 12 równych kawałków. Każdy kawałek rozplaszcz w dłoni. W środek umieszczaj kawałki mozzarelli. (200 gramów z odważonych 500 gramów sera podziel na 12 kawałków). Ser zamykaj w cieście. W dłoniach formuj w kulę i układaj jedna obok drugiej w natłuszczonej formie.

Formę z kulkami przykryj ściereczką i wstaw do lekko ciepłego piekarnika, ale już tylko na 30 minut. W tym czasie przygotuj dodatki. Po 30 minutach zacznij nagrzewać piekarnik. Ustaw najwyższą temperaturę. U mnie jest to 250 stopni - góra/dół. Jeśli Twój piekarnik ma taką opcję, to wybierz grzanie od dołu z termoobiegiem.

Na wyrośnięte kule wylej połowę gęstej passaty lub wyłóż siekane pomidory.

Całość posyp suszonymi ziołami oraz częścią pozostałego sera - około 150 gramów. Na każdą kulę wyłóż również po plasterku salami. Ja użyłam mini plasterków pepperoni, więc kładłam po 3 na kulę.

Szufladę z pizzą umieść na środkowej półce i piecz 15 minut, do zarumienienia. Przed samym wyłączeniem dodaj resztę sera. Po wyjęciu zaś pizzy z pieca dodaj świeże, siekane zioła.

Foccacia z rozmarynem, bazylią czy oliwkami to również pyszna przekąska, którą warto samodzielnie przygotować. Zapraszam! Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania