

PIZZA

Suroviny

Na cesto:

| | |
|----------|----------------------------------|
| 600 g | múka polohrubá |
| 4 - 6 PL | olej olivový |
| 3 dl | mlieko |
| 1/2 ČL | cukor kryštálový |
| 2 ČL | soľ |
| 1 kocka | droždie |

Na paradajkovú pastu:

| | |
|-----------------------------|---|
| 1 | cibuľa |
| 6 strúčikov | cesnak |
| 3 PL | olej olivový |
| 1 | mrkva |
| 1/4 ks | zeler |
| (sezónne čerstvé paradajky) | pretlak paradajkový stredný |
| | oregano |
| | bazalka |
| | soľ |

Postup prípravy

Pripravíme si kvások z mlieka, trošky cukru a droždia. Vlejeme ho do misy s múkou, taktiež pridáme olej a soľ, zvyšok mlieka (alebo doplňte len vodou, nič sa nestane). Vymiesime cesto, ktoré sa musí odlepovať od misy, dáme ho kysnúť. (Môže sa robiť aj v DP, ale mne sa cesto viac páči takto)

Pripravíme hustú omáčku, ktorá bude tvoriť základ - potierame ním cesto. Do hlbšej panvice dáme restovať cibuľu, po chvíli pridáme postrúhanú mrkvu a zeler, osolíme, okoreníme, chvíľu miešame a pridáme asi 1,5 dl vody a pretlak. Dusíme chvíľu pod pokrievkou a občas pomiešame. Môžeme aj trocha prisladiť (1 ČL cukru). Omáčka nesmie byť vodnatá. Nadbytočnú tekutinu odparíme bez pokrievky. Do trocha vychladnutej pridáme kečup, prelisujeme cesnak a pridáme bazalku alebo oregano. Cesto zdvojnásobilo svoj objem, len tak ručne, pomocou varechy ho ešte premiesime a necháme ho ešte odpočívať. Môžeme si pripraviť veci na obloženie pizzy. Syry, šunku alebo salámu... šampiňóny, opečenú slaninu... klobásu, olivy alebo ešte niečo iné ...paradajky, papriky... vajco... čo vám chutí (ja som zabudla odfoťiť ananás) Len chcem pripomenúť, že sa nemá úúúplne všetko napatlať na pizzu, stráca sa tým osobitý charakter jednotlivých druhov :-D A okrem toho obloženie treba vhodne kombinovať

Cesto vyklopíme na pomúčenú dosku a rozdelíme ho na štvrtiny. Sformujeme ich do bochníčkov a budeme ich valkať. vyvalkáme z bochníčka koleso s priemerom, aký bude mať želaná pizza. Ja som ju ušolichala tak na 28 -30 cm.

Koleso popicháme vidličkou a teraz príde na rad vychladnutá tomatová pasta, čiže základ. Lyžicou ju nandáme na cesto a rovnomerne ju rozotierame po ploche v tenkej vrstve. Ak by sa pasta zle roztierala, možno koleso najprv pomastiť trocha olejom a až potom nanášať.