



Wino Toskanii

Margherita

Składniki na 2 pizze o średnicy 34 cm:

- Mąka typu 0 250 g
- Mąka typu 00 250 g
- 1 łyżeczka cukru
- 300 ml wody
- 10 g soli
- 3,5 g drożdży (lievito di birra) lub 10 g świeżych
- 20 ml oliwy z oliwek extra vergine

Dodatki:

- 500 g sosu pomidorowego (passata di pomodoro)
- oliwa z oliwek
- sól
- bazylia
- 400 g mozzarellii di bufala

Przygotowanie:

Ciasto:

Wlej wodę do miski, dodaj sól i wymieszaj łyżką, aby ją rozpuścić, a następnie wlej olej i mieszaj do uzyskania emulsji. W drugiej dużej misce przesiej mąkę, dodaj drożdże i cukier. Wlej przygotowaną uprzednio emulsję na środek mąki i zacznij ugniatać rękami lub widelcem. Zachowaj trochę mąki i ciepłej wody, które być może trzeba będzie dodać, aby uzyskać pożądaną konsystencję ciasta. Powinno ono być miękkie i elastyczne. Następnie zagniataj ciasto, aż będzie gładkie i miękkie. Ciasto włóż do odpowiedniej wielkości miski, pamiętając, że podwoi swoją objętość. Przykryj miskę folią i przechowaj w ciepłym miejscu, z dala od przeciągów. Poczekaaj, aż ciasto podwoi objętość (około kilka godzin). Tymczasem z papieru do pieczenia wytnij dwa arkusze o średnicy 34 cm. Kiedy ciasto odpowiednio urośnie starannie je rozwałkuj, uformuj kręgi wielkości wyciętych papierowych arkuszy i ułóż na papierze.

Dodatki:

Do małej miski, wlej sos pomidorowy, dopraw oliwą z oliwek, solą i łyżką rozsmaruj na ciasto. Włóż pizzę do piekarnika nagrzanego do 250°C i piecz około 6-7 minut. W tym czasie dobrze osusz i pokrój w kostkę mozzarellę, połóż na pizzę i piecz przez kolejne 6-7 minut. Po upieczeniu wyjmij Margheritę na talerz i udekoruj kilkoma listkami bazylii.

Dobra rada:

Dodając mozzarellę, pamiętaj, aby ją odsączyć z nadmiaru płynu i dobrze wycisnąć i przed położeniem na pizzę. Pamiętaj, że mozzarella, w czasie nagrzewania w piecu uwalnia sporo wody, która mogłaby niekorzystnie wpłynąć na jakość Twojej pizzy.