ЗЕМЯТА НА ТРАКИТЕ

ПИЦА С ВКУС КАТО ОТ ПЕЩ

Домашна пица със закваска, която впечатлява с хрупкава коричка и въздушна текстура.
Комбинацията от семола и бяло фино брашно създава перфектната основа за автентичен италиански вкус.
С няколко прости съставки и малко търпение ще получите ароматна, златисто изпечена пица, достойна за всяка неделна вечеря.

Необходими продукти за 3-4 пици
(с диаметър около 30 см и дебелина до 1 см)

- 200 г фино брашно от твърда пшеница (семола)
- 300 г бяло фино брашно от пшеница
- 1 опаковка закваска за пица
- 1 ч.л. сол
- 370-380 мл вода (при по-голямото количество вода тестото втасва по-бавно, но пицата става по-въздушна)
- 100 г доматен/сметанов сос
- 100 г салам ,,Наполи", шунка, филе, прошуто или друг колбас (или по избор)
- 200 г настърган кашкавал (или по избор)
- 100 г пресни гъби печурки (или по избор)

Начин на приготвяне

Отмерете 200 г фино брашно от твърда пшеница (семола) и 300 г бяло фино брашно от пшеница. Смесете ги в голяма купа или в купата на кухненския робот (ако използвате такъв). След това добавете пакетчето закваска за пица и ¾ от водата. Омесете тесто. Оставете тестото да втасва 15-20 минути. След това добавете към него солта, като предварително я разтворите добре в оставащата ¼ вода.
Омесете отново тестото, оформете го на топка и го покрийте с кухненска кърпа или свежо фолио, за да втасва. Отнема около 1-1,5 часа в зависимост от температурата в помещението. Препоръчителната температура е 21-23°C.
Когато тестото е удвоило обема си, набрашнете кухненския плот и го извадете от купата. Благодарение на заоблените си краища, шпатулата за месене е много удобна при изваждането на тестото от купата и е особено подходяща за събиране на останалото тесто от стените й.
Поръсете тестото с малко брашно и го разделете на 3 или 4 равни части с помощта на нож или шпатула за месене и рязане на тесто. Всяка от частите оформете в топка, без да пристискате тестото. Върху кухненския плот започнете да оформяте и разтегляте тестото в кръгла форма, като оставите 1-2 см от крайния ръб, без да го натискате. С помощта на дланите си и кръгови движения разтеглете тестото до желания размер. Ако желаете да печете пицата върху хартия за печене, прехвърлете оформеното тесто на нея. Оставете тестото да втасва и повторете разтеглянето и с останалите топки тесто. Ако е необходимо, поръсете с малко брашно.
Сложете плочата за печене на пица във фурната и я загрейте на 250°C (или повече) без вентилатор. Отнема около 15-20 минути в зависимост от фурната.
Докато фурната загрява, нанесете доматения/сметановия сос, като отново избягвате външния ръб на тестото (около 1-2 см) и наредете желаните продукти.
Ако печете пицата върху хартия, с помощта на кухненска дъска, лопатка за пица или тава, обърната с дъното нагоре, я върху плочата, която е във фурната и е достигнала температура 250°C (или повече).
Ако предпочитате да печете пицата директно върху плочата, след като се нагрее на 250°C (или повече), извадете плочата от фурната и внимателно поставете разтегленото тестото върху нея, като внимавате да не се опарите. Добавете сос и наредете желаните продукти. Трябва да действате внимателно и бързо, за да не изстине плочата.
Печете пицата около 10-15 минути до постигане на златист загар по външния ръб, без да променяте температурата (250°C без вентилатор) и без да отваряте фурната. Ако желаете пицата да хване по-силен загар по борда, в последните 3-5 минути включете фурната на програма с вентилатор. Извадете пицата, заедно с хартията за печене, и поставете следващата пица да се пече.
Пригответе се да зарадвате себе си и близките си с неустоимо вкусна домашна пица!

Съвет 1: За по-голямо набухване на борда на пицата, след като разтегнете тестото върху хартия за печене, го поставете върху дъска за хляб или тава и го оставете в изключена фурна, докато почти удвои обема си. Отнема около 1-1,5 часа. Извадете тестото от фурната и я включете да се загрява на 250°C.
Съвет 2: Ако желаете пицата да изгори повече по страничния борд, но фурната Ви няма функция за вентилатор, можете в последните няколко минути да намажете борда с четка с вода и да поставите пицата на по-високо ниво във фурната за няколко минути.

"ЗЕМЯТА НА ТРАКИТЕ" ООД, ОБЛАСТ ПЛОВДИВ, ОБЩИНА КАЛОЯНОВО, С. ИВАН ВАЗОВО, УЛ. "ЗЮ-ТА" 10
ЕИК: 203899483, ДАН. НОМЕР: BG203899483, BIC: UNCRBGSF, IBAN: BG93 UNCR 7000 1522 5235 88, "УНИКРЕДИТ БУЛБАНК" АД
ТЕЛ.: +359 888 772 772, E-MAIL: OFFICE@ZNT.BG, WWW.ZNT.BG