Pizza, pizza!

Nikt nie jest w stanie oprzeć się kawałkowi gorącej świeżej pizzy. Szybko się ją przyrządza, a można nią nakarmić większą liczbę osób.

Wybierz spód do pizzy

Jeśli mamy czas, możemy przyrządzić spód do pizzy samodzielnie według podanego niżej przepisu. Można również zrobić podwójną porcję ciasta, podzielić ją na dwie porcje i jedną z nich zamrozić w szczelnej torebce foliowej. Ciasto można przechowywać w zamrażarce do miesiąca. Jeśli nie chcemy czekać, aż ciasto drożdżowe wyrośnie, możemy szybko zagnieść słone kruche ciasto, rozwałkować je cienko i użyć jako spód do pizzy. Możemy również wykorzystać gotowe, mrożone spody do pizzy. Dobrze w tej roli sprawdzają się również chlebki pitta lub płaski chleb turecki przekrojony poziomo na pół.

Domowe ciasto na pizzę

PORCJA 2 pizze
PRZYGOTOWANIE 10 minut + 10 minut na odstawienie + 45 minut na wyrośnięcie
GOTOWANIE 10 minut

2 łyżeczki suszonych drożdży
1 łyżeczka cukru pudru
1 łyżeczka soli
300 g mąki
2 łyżki oliwy z oliwek

Wymieszać drożdże, cukier i sól w misce ze 180 ml ciepłej wody. Odstawić na 10 minut, aż mieszanina się wzburzy.
Wsypać mąkę do dużej miski i zrobić na środku zagłębienie. Wlać do niego drożdże i wymieszać.
Zebrać ciasto w kulę i zagniatać na lekko oprószonej mąką

powierzchni 5 minut.
Przełożyć je do lekko natłuszczonej miski, przykryć czystą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 45 minut, aż ciasto podwoi objętość.
Przebić ciasto pięścią i podzielić na 2 części.
Rozwałkować każdą na placek o średnicy 22 cm i przełożyć na dwie lekko naoliwione formy do pieczenia pizzy. Na wierzchu ułożyć ulubione dodatki i piec 10 minut w temperaturze 200°C, aż spód będzie złoty i chrupiący, a dodatki zaczną bulgotać.

Wybierz ulubione dodatki

Podane ilości starczą na 2 pizze o średnicy 22 cm.

Margherita
125 g sosu pomidorowego do pizzy
150 g małych kulek mozzarelli, pokrojonych
4 łyżki liści świeżej bazylii

Posmarować spody pizzy sosem. Na wierzchu ułożyć ser i upiec. Podawać posypane bazylią.

Pizza z owocami morza
125 g sosu pomidorowego do pizzy
200 g mieszanki owoców morza
90 g mozzarelli, startej
2 łyżki natki pietruszki, posiekanej

Posmarować spody pizzy sosem. Odsączyć mieszankę owoców morza i ułożyć na spodach. Posypać serem i upiec. Podawać posypane natką.
UWAGA Można użyć surowych owoców morza, takich jak małe krewetki, małże, omułki i kawałki filetów z ryb.

Pizza hawajska
225 g ananasa z puszki w kawałkach
200 g szynki
125 g sosu pomidorowego
100 g sera cheddar, startego

Odsączyć ananasy i pokroić szynkę w kostkę. Posmarować spody pizzy sosem. Rozłożyć ananasy i szynkę. Posypać serem i upiec.

Pikantne salami
125 g pikantnego salami w plasterkach
1 mała czerwona papryka
125 g pomidorowego sosu do pizzy
125 g mozzarelli, startej

Pokroić salami na kawałki i paprykę w paski. Posmarować spody pizzy sosem. Rozłożyć paprykę i salami. Posypać serem i upiec.

Antipasto
125 g marynowanych serc karczochów przekrojonych na ćwiartki
100 g suszonych pomidorów w oliwie
80 g pesto
150 g małych kulek mozzarelli, pokrojonych

Odcedzić karczochy i pomidory z marynaty. Posmarować spody do pizzy sosem pesto. Na wierzchu ułożyć karczochy, pomidory i ser. Piec według przepisu.

Rada

Sos pomidorowy ma zazwyczaj lepszy smak niż gotowe produkty o nazwie „sos do pizzy”. Można użyć gotowego sosu pomidorowego lub bardzo łatwego sosu pomidorowego.

Fot. Adobe Stock