

# 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 zagniatą 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.