NAJLEPŠIA "PIZZA" OD HUGA





Pizza je v podstate veľmi jednoduché jedlo, na ktoré existuje veľmi veľa receptov. Taliani do cesta nedávajú vajce, iba múku, olej, soľ a vodu. To má však pre mňa problém. Takáto pizza sa o pár hodín nedá jesť, veľmi rýchlo stvrdne cesto a pizza je nejedlá. Ja robím pizzu z cesta na "klasický

posúch" a pizza je mäkká a vynikajúca aj na druhý deň! Vyskúšajte!

Budete potrebovať:

Na cesto:

300 gramov polohrubej múky (ja miešam 200 gramov hrubá, 100 gramov hladká)

1 sáčok sušených kvasníc (7 gramov)

Môžete použiť aj kvasnice čerstvé, ale maximálne 1/2 z klasickej kocky. Ja rád používam sušené, cesto menej cítiť kvasnicami.

1 vajce

1 polievkovú lyžicu kryštálového cukru

1 malú lyžičku soli

2 dcl teplého mlieka

olej

Na povrch cesta:

rajčinová drť

oregano

salám alebo šunku

tvrdý syr (môže byť aj mozzarella)

čierne olivy, (môžete nahradiť šampiňónmi)

pár lístkov čerstvej bazalky

Postup:

Najskôr si pripravíte cesto: kvalitne zamiešajte múku, soľ, cukor a suché kvasnice. Potom pridajte 1 vajce, trochu oleja (cca 2 lyžice) a teplé mlieko (môžete nahradiť vodou, ale jemnejšie cesto je s mliekom). Cesto kvalitne vymiešajte (ja to robím v mixéri na cesto, je to praktické a rýchle). Podľa potreby pridajte vodu, ale naozaj minimálne.

Zakryte utierkou alebo potravinárskou fóliou a nechajte kysnúť minimálne 1,5 hodiny.

Vykysnuté cesto vyložte na olejom potretý plech. Mokrými rukami ho roztlačte rovnomerne po celej ploche.

Potrite rajčinami (použite rajčinovú drť alebo rajčinové pyré, dostať kúpiť hotové), okraje cesta nepotierajte! Posypte trochou oregana.

Vložte do vyhriatej rúry a pečte pri teplote 180 stupňov asi 10 minút. Potom plech vyložte. Rýchlo poukladajte na povrch cesta syr, salám olivy, bazalku....tu je veľký priestor pre vašu fantáziu) a vložte naspäť do rúry asi na 5-10 minút. Ak je už cesto správne napuchnuté, syr roztopený, okraje zlatohnedé, máte HOTOVO!

Už len nakrájať a Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo



