

Danie główne

Pizza z szynką parmeńską i kaparami

SKŁADNIKI:

mąka typ 00; 250 g
drożdże; 7 g
cukier; 1 łyżeczka
ciepła woda; 120 ml
sól; 1 łyżeczka
oliwa; 1 łyżka stołowa
pomidory całe, obrane w puszcze; 1 puszka
mozzarella; 150 g
kapary; 4 łyżki
parmezan; 75 g
szynka parmeńska; 4 kawałki
bazylii; 10 listków

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki: hak do ciasta

1

Do misy robota dodaj mąkę, drożdże i cukier. Zamontuj hak do ciasta, włącz małą prędkość, stopniowo dodawaj wodę. Dodaj sól, oliwę, ugniataj przez 10 minut.

2

Przykryj misę wilgotnym ręcznikiem lub owiń ciasto folią, odstaw na przynajmniej 6 godzin do lodówki, ale nie dłużej niż 24. Im dłużej odstoi ciasto, tym łatwiej osiągnąć kruche brzegi.

3

Rozgrzej piekarnik na maksymalną dostępną temperaturę - śmiało, włoskie piece osiągają +400 stopni. Rozciągnij ciasto ręcznie w placek, zostawiając grubsze brzegi. Posyp mąką papier do pieczenia. Na papier przenieś pizzę, a całość na blachę.

4

Z pomidorów w puszcze odlej płyn, pomidory rozgnieć widelcem. Konsystencja pulpy nie musi być równomierna. Rozsmaruj na powierzchni pizzy, unikając brzegów.

5

Mozzarellę pokrój wg uznania i rozsyp na pizzy, dodaj kapary, liście bazylii. Wstaw do piekarnika i piecz przez około 10 minut.

6

Prawdziwa włoska pizza spędza w piekarniku do 2 minut, dzięki bardzo wysokim temperaturom osiąganym przez piec (+400 stopni). Te nie są możliwe do osiągnięcia w domu, dlatego pamiętaj: im dłużej pieczesz pizzę, tym suchsza i twardsza będzie, natomiast jeśli wyciągniesz ją za wcześnie, ciasto będzie surowe.

7

Wyciągnij i przełóż na duży talerz. Połóż szynkę, polej odrobiną oliwy.