



Domácí pizza

Na těsto:

- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 10 g droždí
- ✓ 2 polévkové lžíce olivového oleje
- ✓ 300 ml vody
- ✓ 1 lžička soli

Na obložení:

- ✓ rajčatové sugo dle potřeby
- ✓ 2 × 125 g (2 balení) mozzarelli
- ✓ 100 g šunky
- ✓ sušená bazalka či oregano dle chuti

S přípravou těsta na pizzu je ideální začít alespoň den předem, protože tajemství chuti a struktury těsta je právě v jeho vyzrálosti. Uvedené suroviny odměřte do velké mísy a zpracujte. Čím více a lépe těsto propracujete, tím lepší strukturu a výsledek budete mít. Pokud na vymíchání těsta používáte robota, klidně v něm těsto nechte 10–15 minut, aby se důkladně prohnětlo. Poté jej překryjte fólií a dejte do chladu – do lednice či v chladných měsících klidně i ven. Takto v chladu vám těsto vydrží i několik dní a bude postupně kynout při nižší teplotě.

V den přípravy si ustříhněte pečicí papír zhruba velikosti dna nádoby vašeho přístroje. Na papír rozprostřete v tenké vrstvě část těsta. Správně se těsto vyhazuje, dokud nezíská požadovaný tvar, jelikož je to ale umění hodné italských mistrů, postačí, když se jej pokusíte vytvarovat vytahováním do stran. Nebojte se udělat vrstvu těsta tenkou tak, že přes něj půjde skoro vidět – pečením ještě trochu nakyne a výsledkem bude pizza tenoučká tak, jak má být.

Těsto potřete rajčatovým sugem a obložte dle libosti. Pro základ postačí množství šunky a sýra uvedené v receptu (na přibližně 4 malé pizzy), fantazii se ale meze nekladou a určitě se můžete pořádně rozšoupnout – vyzkoušejte například špenát, olivy, čerstvá či sušená rajčata, kukuřici, vejce, slaninu či uzeninu. Nezapomeňte posypat sušenou či čerstvou bazalkou nebo oreganem.

Pokud máte ve své horkovzdušce mřížku, doporučuji ji k přípravě použít. Na mřížku (případně na dno nádoby) položte pečicí papír s připravenou pizzou a umístěte do přístroje. Pak už stačí fritézu jen nastavit a pizzu péct, dokud nebude povrch zlatavý a těsto propečené. Proces opakujte i u dalších kusů, jen počítejte s tím, že doba přípravy se může o něco zkrátit v závislosti na tom, jak je fritéza rozehřátá.

V pokynech k nastavení přístroje je uvedeno 200 °C, pokud však umí vaše fritéza vyvinout i vyšší teplotu, nebojte se ji využít, abyste co nejvíce napodobili teplotu v peci.

Poznámky:



4 menší pizzy
(obdobu 2 klasických)



200 °C



10 minut



mřížka