Włoska pizza z w trzech odmianach

7 stycznia 2012

Wszyscy znamy pizzę, bo albo zamawiamy ją na obiad albo jemy w pizzerii albo pieczemy samodzielnie w domu. Występuje w tylu odmianach, że rzadko kto może stwierdzić, że nie lubi pizzy. Typowa włoska pizza ma chrupiące i cienkie ciasto, z nadzieniem składającym się z paru podstawowych, ale najczęściej świeżych i regionalnych składników. Włoska pizza narodziła się w okolicach Neapolu. Kiedy w 1889 roku Małgorzata Sabaudzka odwiedzała Neapol poczęstowano ją pizzą w narodowych kolorach Włoch - z czerwonymi pomidorami, białą mozzarellą i zielonymi liśćmi bazylii, polaną oliwą z oliwek. Tak powstała najbardziej znana włoska pizza - pizza margherita.

Obecnie pizza neaplitańska to trzy podstawowe typy pizzy: margheria, margherita extra i marinera. Od 2010 roku są one chronione w Unii Europejskiej jako "Gwarantowana tradycyjna specjalność" ze względu na tradycyjny sposób produkcji, skład i tradycyjne surowce. Oznacza to m.in. że do ich przygotowania powinno się używać pomidorów San Marzano, świeżej mozzarelli z mleka bawolego i piec w piecu opalanym drewnem. Ciasto powinno składać się tylko z czterech składników: mąki, drożdży, soli i wody, a placek po wyrobieniu nie może być wyższy niż 3 mm. Włosi walczyli o uznanie pizzy neaplitańskiej za tradycyjną specjalność przez 25 lat.

Mimo braku pieca opalanego drewnem można upiec dobrą pizzę w domu. Podstawą takiego ciasta na pizzę jest mąka typu 00 i dużo czasu - według przepisu jest to 2:30 minut. Mąka typu 00 zawiera dużo glutenu i dzięki niemu ciasto rośnie, jest elastyczne i chrupiące. Dodatkowo taka mąka wymaga mniejszej ilości drożdży, więc ich smak nie będzie dominujący jak w cieście drożdżowym.

Składniki na 3 małe pizze:

- 5 g świeżych drożdży
- 500 g mąki typu 00
- 4 g soli
- mąka do obsypywania ciasta i stolnicy
- folia spożywcza

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od rozpuszczenia drożdży w 300 ml letniej wody. Palcami rozgniatamy drożdże i dokładnie mieszamy je z wodą. Odstawiamy na 5 minut.
2. Przelewamy rozpuszczone drożdże do większego naczynia i przesiewamy do niego mąkę typu 00. Dodajemy sól i zaczynamy wyrabiać ciasto rękoma lub w robocie kuchennym. Jeżeli wyrabiamy ciasto ręcznie to najpierw mieszamy składniki w misce, a po uzyskaniu zwartej konsystencji kontynuujemy na stolnicy. Wyrabianie rękoma powinno trwać co najmniej przez 10 minut. Wyrabianie w robocie to około 5 minut.
3. Gdy ciasto jest już dokładnie wyrobione przekładamy je z powrotem do misy i owijamy ją ściśle folią spożywczą. Zostawiamy na 1,5 godziny w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
4. Po tym czasie wyjmujemy ciasto z misy, podsypujemy stolnicę mąką i formujemy z ciasta wałek. Dzielimy go na 3 równe części i formujemy kule.
5. Odkładamy kule na talerz lub deskę oprószoną mąką i przykrywamy folią samoprzylepną lub ściereczką. Ponownie odstawiamy do urośnięcia na godzinę.
6. Z wyrośniętych kul ciasta formujemy placki o średnicy 25cm. Formujemy je rękoma, na stolnicy, ruchem od siebie. Nie wałkujemy, bo dzięki rozciąganiu dłonią ciasto nie rośnie w górę i pozostaje pulchne. Nie należy też spłaszczać brzegów, które powstają przy rozciąganiu pizzy.
7. Pizzę przekładamy na papier do pieczenia i pieczemy z wybranymi składnikami przez 10 minut w piekarniku w temperaturze do 250 stopni. Poniżej trzy przykłady sprawdzonych przez nas przepisów na składniki do pizzy.

Pizza Milano

Pizza Milano to nasza ulubiona pizza rodem z pizzerii Rimini na Ursynowie. Połączenie składników na początku mocno zaskakujące, ale suma sumarum wyjątkowo dobrze dobrane. Do tej pizzy polecam oczywiście majonez kielecki.

Składniki:

- passata pomidorowa - około 100 g
- dwa kabanosy
- majonez kielecki
- szczypior z cebulki dymki
- suszone oregano
- 2 ząbki czosnku
- ser mozzarella (żółty, nie biały)
- oliwa z oliwek
- cukier, sól & pieprz

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od przygotowania sosu pomidorowego - obieramy czosnek i drobno go siekamy. Do rondla wlewamy oliwę, podgrzewamy ją i dodajemy czosnek.
2. Kiedy czosnek jest miękki (ale nie spalony!) dolewamy do niego pomidory. Mieszamy. Gotujemy przez 8 minut na małym ogniu.
3. Doprawiamy solą, cukrem (jeżeli pomidory nie są słodkie), pieprzem i łyżeczką oregano.
4. Gotujemy przez kolejne 2 minuty. Studzimy.
5. Na powierzchni pizzy rozsmarowujemy ostudzony sos pomidorowy
6. Ser ścieramy na tarce i posypujemy nim pizzę.
7. Kabanosy kroimy w cienkie plasterki i równomiernie rozkładamy na serze.
8. Wkładamy pizzę do piekarnika rozgrzanego do 150 stopni na 10 minut.
9. Po tym czasie wyjmujemy pizzę, posypujemy ją obficie oregano, dekorujemy majonezem i posiekanym szczypiorkiem.

Pizza z fontiną i truflami

Pizza z serem fontina i truflami to nasze ostatnie odkrycie. Jest niesamowicie aromatyczna i kremowa, z wyraźnym smakiem

trufli.

Składniki:

- 1 czarna trufla
- 100 g sera fontina
- świeża natka pietruszki
- 4 łyżki creme fraiche
- świeżo zmielony pieprz

Przygotowanie:

1. Siekamy natkę pietruszki.
2. Trufle siekamy na tarce lub kroimy nożem w bardzo cienkie plasterki.
3. Ser ścieramy na średnich oczkach.
4. Smarujemy ciasto cienko crème fraiche, posypujemy pietruszką i połową startego sera.
5. Wstawiamy ciasto do piekarnika rozgrzanego do 250 stopni na 5 minut.
6. Wyjmujemy i posypujemy drugą połową sera oraz świeżo zmielonym pieprzem.
7. Wkładamy do piekarnika na kolejne 5 minut w tej samej temperaturze.
8. Wyjmujemy, posypujemy pokrojonymi truflami i zjadamy na ciepło.

Pizza z salcicią i koprem włoskim

Pizza z salciccią i koprem włoskim to kolejne typowo włoskie połączenie składników, ale ta pizza wyjdzie tylko wtedy, gdy użyjemy świeżej, miękkiej kiełbasy salciccia.

Składniki:

- passata pomidorowa (około 100g)
- 1 kiełbaska salciccia (około 80g)
- połowa kopru włoskiego
- 2 łyżki kaparów z zalewy
- 50 g czarnych oliwek
- 50 g parmezanu
- 3 łyżki oliwy z oliwek

Przygotowanie:

1. Koper włoski kroimy na cienkie plasterki, przez około 3 minut gnieciemy rękoma, żeby puścił sok i odstawiamy do odsączenia na sitku.
2. Odlewamy oliwki i kapary z zalewy.
3. Zdejmujemy skórę z kiełbasy salciccia i kroimy ją na drobne plastry.
4. Rozgrzewamy piekarnik do 250 stopni.
5. Rozsmarowujemy około 3 łyżek pomidorów na pizzy. Rozkładamy na nich pokrojoną kiełbasę i koper włoski i wkładamy do piekarnika na 5 minut.
6. Po 5 minutach wyjmujemy pizzę i kładziemy na niej kapary, oliwki i posypujemy startym parmezanem.
7. Wkładamy do piekarnika na kolejne 5 minut.
8. Po tym czasie wyjmujemy i polewamy oliwą z oliwek. Od razu podajemy.