

WARSZTATY KULINARNE TROCHĘ W TEORII

Zaczął się nowy tydzień i kolejne wyzwania przed Wami. Jednak dni mijają bardzo szybko i zanim się obejrzymy mamy już piątek.

Mam dla Was propozycję kulinarną na weekend.

Co powiecie na samodzielne przygotowanie pizzy. Każdy z nas lubi od czasu do czasu zasmakować tego włoskiego dania.

Przepis jest bardzo prosty i tani, a efekt na pewno Was zadowoli.

Zapraszam do kuchni.

PIZZA

Przepis na ciasto

Z tej ilości można zrobić jedną na grubym spodzie lub dwie na cienkim.

- ½ maki pszennej
- 1 jajko
- ½ łyżeczka soli
- ½ kostki drożdży
- 1 łyżka oleju
- ¾ szklanki letniej wody



Wykonanie

Do wysokiej miski o średnicy około 26 centymetrów włożyć drożdże, zasypać solą i razem wymieszać, aż drożdże się rozpuszczą. Następnie dodać jajko, wodę i mąkę. Zagnieść ciasto, ale chwilę przed końcem dodać olej.

Ciasto pozostawić w misce, przykryć szczelnie folią i wstawić na 1½ godziny do lodówki. Po upływie czasu przełożyć je na blachę. Następnie poczekać ½ godziny.

Końcowy etap to posmarowanie brzegów ciasta olejem oraz całego ciasta sosem pomidorowym, nałożenie farszu i pieczenie. 12-15 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C to wszystko, czego potrzebuje nasza pizza.

Sos pomidorowy możecie przygotować sami lub użyć gotowego.

Przepis na sos

- 250 ml przecieru pomidorowego
- 1 łyżka oliwy
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- sól
- pieprz
- cukier

Wykonanie

Do garnka wlać oliwę, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i chwilę podsmażyć na złoty kolor - nie spalić czosnku, bo będzie gorzki i zepsuje smak sosu. Dodać przecier i wymieszać. Doprawić szczypta soli, pieprzu i cukru oraz suszone oregano. Wszystko zagotować.

Do pizzy używać przestudzonego sosu.

Życzę udanego wypieku! ! !

Justyna Hnat-Bojar