

Najlepsza Pizza

na Kamieniu Kordierytowym



PRZEPIS KROK PO KROKU

Składniki:

- 400g mąki pszennej (ok 3 szklanki)– najlepiej typ 00
- 220g ciepłej wody (1 szklanka)
- 25g świeżych drożdży
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli

Przygotowanie kamienia:

- Umieść kamień na środkowym poziomie zimnego piekarnika.
- Nagrzej piekarnik do 270°C (grzanie góra-dół) przez 45 minut.

Ciasto:

- Przesiej mąkę do miski.
- W wodzie rozpuść drożdże i cukier, wlej do mąki.
- Dodaj sól i oliwę, wyrabiaj ciasto aż będzie gładkie i elastyczne.
- Posmaruj ciasto oliwą, przykryj ściereczką i odstaw na 30-45 minut do wyrośnięcia.

Sos i dodatki:

- Przygotuj sos pomidorowy: przecier pomidorowy + oliwa + czosnek + sól + zioła (oregano, bazylia, tymianek).
- Zetrzyj ser i przygotuj ulubione dodatki.

Formowanie i pieczenie:

- Podziel wyrośnięte ciasto na 4 części.
- Rozciągnij każdą część palcami na cienkie placki.
- Posmaruj placki sosem, dodaj ser i dodatki.
- Włóż pizzę na rozgrzany kamień za pomocą łopatk.
- Piecz 4-5 minut.

Po pieczeniu:

- Wyłącz piekarnik i zostaw kamień do ostygnięcia.
- Myj kamień ręcznie z delikatnym detergentem, usuwając przypieczone kawałki szpatułką.

Smacznego! :)

Best
Pizza
on coriderite stone



STEP-BY-STEP RECIPE

Ingredients and Preparation:

Preparing the Stone:

- Place the stone on the middle rack of a cold oven.
- Preheat the oven to 270°C (top and bottom heat) for 45 minutes.

Dough:

- Sift the flour into a bowl.
- Dissolve the yeast and sugar in water, then pour into the flour.
- Add salt and olive oil, knead the dough until smooth and elastic.
- Brush the dough with a little olive oil, cover with a cloth, and let it rise for 30-45 minutes.

Sauce and Toppings:

- Prepare the tomato sauce: tomato purée + olive oil + garlic + salt + herbs (oregano, basil, thyme).
- Grate the cheese and prepare your favorite toppings.

Shaping and Baking:

- Divide the risen dough into 4 parts.
- Stretch each part with your fingers into thin discs.
- Spread the discs with sauce, add cheese and toppings.
- Place the pizza on the preheated stone using a pizza peel.
- Bake for 4-5 minutes.

After Baking:

- Turn off the oven and let the stone cool down completely.
- Clean the stone by hand with mild dish soap, scraping off any baked-on bits with a spatula.

ENJOY! :)

Nejlepší Pizza

na kameni cordierite



KROK ZA KROKEM RECEPT

Ingredience a příprava:

Příprava kamene:

- Umístěte kámen na střední rošt studené trouby.
- Předehřejte troubu na 270°C (horní a dolní ohřev) po dobu 45 minut.

Těsto:

- Prosijte mouku do mísy.
- Rozpusťte droždí a cukr ve vodě, poté nalijte do mouky.
- Přidejte sůl a olivový olej, hněťte těsto, dokud nebude hladké a elastické.
- Potřete těsto trochou olivového oleje, přikryjte utěrkou a nechte 30-45 minut kynout.

Omáčka a přísady:

- Připravte rajčatovou omáčku: rajčatové pyré + olivový olej + česnek + sůl + bylinky (oregano, bazalka, tymián).
- Nastrouhejte sýr a připravte své oblíbené přísady.

Tvarování a pečení:

- Rozdělte vykynuté těsto na 4 části.
- Každou část vytvarujte prsty do tenkých placek.
- Placky potřete omáčkou, přidejte sýr a přísady.
- Pomocí lopatky položte pizzu na předehřátý kámen.
- Pečte 4-5 minut.

Po pečení:

- Vypněte troubu a nechte kámen úplně vychladnout.
- Kámen čistěte ručně jemným čisticím prostředkem na nádobí, seškrábejte připálené kousky špachtlí.

DOBROU CHUŤ! :)