

ONLINE PÂTISSERIE

# Sweet Flow

## Pizza

### Recept na dvě pizzy o průměru 35 cm

360 g hladké mouky typu 00\*  
205 g vody  
25 g olivového oleje  
4 g čerstvého droždí  
4 g soli

#### Postup na pizzu:

- › Smíchej všechny ingredience dohromady v robotu hákem. 3 minuty na jedničku a 10 min na dvojkou.
- › Polož těsto na pracovní plochu namazanou olejem. Vytvoř kouli z těsta a nech kynout půl hodiny, přikryté.
- › Pak rozděl těsto na půl a tvaruj. Přendej do plastové nádoby s olivovým olejem a nech kynout 1,5 – 2 hodiny při pokojové teplotě. Pak dej těsto do lednice až do večera.

#### Pečení pizy:

- › Předehřej troubu na 275 °C, nebo na maximální teplotu tvé trouby (pak je čas pečení, který uvádíme, spíše orientační). Peč při statickém horním a dolním pečení. Trouba musí být velmi horká, takže ji nech alespoň 45 minut – hodinu nahřát než dáš pizzu dovnitř.
- › Pokud máš kámen na pizzu: Umísti kámen na pizzu na spodní část trouby a pokračuj v předehřívání.
- › Pokud pečeš na plechu: Plech namaž olejem a přendej těsto rovnou na něj
- › **Tvarování:** Pracovní plochu posyp moukou a pizzu rozprostři do obdélníkového, nebo kulatého tvaru s průměrem cca 35 cm.
- › **Pečení s kamenem:** Přendej těsto na lopatku na pizzu, trochu mouky pod to (na začátku, když to ještě moc neumíme, dáme víc mouky protože to pomůže k jednodušší manipulaci, ale bude po upečení cítit). Rozprostři sugo (nedávej ho moc, pak bys mohl mít problémy přendat pizzu).
- › Přendej pizzu na kámen a peč 7-8 minut na 275°C dokud nevidíš, že těsto začíná být zlatavé. Sundej pizzu a přidej ostatní ingredience, sýr (mozzarella, parmezán, nebo obojí, šunku, upečenou zeleninu atd.
- › Peč další 3 – 4 minuty. Dokud není sýr rozpuštěný. Pokud chceš dát na pizzu ančovičky, prosciutto di Parma, rukolu, nebo čerstvou bazalku, přidej až když je pizza upečená.
- › **Na pečení na plechu:** Stejně jako na kameni, akorát první fáze pečení jen se sugem trvá o pár minut déle.
- › Problémem pečení na plechu může být, že spodek pizy nemusí být dopečený.
- › Tip: Když přidáš sýr a ostatní ingredience, zkus péct pizzu bez plechu a dát ji rovnou na spodní část trouby.

#### Minutové sugo

400 g passata di pomodoro (tekuté, husté rajčatové pyré)  
20 – 30 g extra panenského olivového oleje  
Špetka soli  
lžičku oregána nebo bazalky

#### Sugo postup:

- › Rozmixuj ingredience dohromady. Hotovo.