Pizza bianca ze szparagami, salami i orzeszkami piniowymi

6 porcji

40 minut

Ciasto (65% hydracji)

- 1 kg mąki typu „00”
- 650 g wody
- 2 g drożdży
- 25 g soli

Baza

- śmietana
- świeżo mielony pieprz
- czosnek

Dodatki

- wstępnie obgotowane zielone szparagi
- salami pokrojone w cienkie paseczki
- orzeszki piniowe

- dobra oliwa do podania

Przygotowanie

1. Przygotowanie ciasta
Połącz wodę z drożdżami, dodaj mąkę i wyrabiaj do połączenia składników. Następnie dodaj sól i wyrób gładkie, elastyczne ciasto.
Świetnie sprawdzi się tutaj Witt Varimixer Teddy, który dzięki specjalnie zaprojektowanemu hakowi bardzo dobrze radzi sobie z ciastem do pizzy.

2. Fermentacja
Odstaw ciasto na 2 godziny w temperaturze pokojowej. Następnie podziel na kulki po ok. 280 g i włóż do lodówki na 24 godziny.

3. Przygotowanie do wypieku
Wyjmij kulki z lodówki minimum 2–3 godziny przed pieczeniem, aby osiągnęły temperaturę pokojową i dobrze się napowietrzyły.

4. Formowanie pizzy
Wymieszaj śmietanę z dużą ilością świeżo mielonego pieprzu i czosnkiem. Rozciągnij ciasto i rozprowadź cienką warstwę białej bazy. Dodaj szparagi, cienko pokrojone salami oraz orzeszki piniowe.

5. Wypiek
Piecz pizzę w mocno rozgrzanym piecu do pizzy, np. Witt Etna Rotante Control 13, aż brzegi będą mocno wyrośnięte i przypieczone, a dodatki lekko zarumienione.

6. Wykończenie
Po upieczeniu polej pizzę solidnym chlustem dobrej oliwy.

Wskazówki:

- Cienko pokrojone salami świetnie się przypieka i robi chrupiące
- Nie przesadzaj z ilością śmietany – baza powinna być lekka
- Orzeszki piniowe najlepiej dodawać tuż przed pieczeniem, żeby zachowały chrupkość

To pizza, która idealnie pokazuje, że sezonowe składniki i prostota potrafią zrobić większe wrażenie niż najbardziej przeładowane kompozycje.