Pizza neapolitańska

7 porcji

40 minut

Lista składników

- 1 kg mąki typu „00” (najlepiej włoska, do pizzy)
- 640 ml wody (ok. 64% hydracji)
- 2 g świeżych drożdży
- 30 g soli
- 20 g oliwy z oliwek extra vergine
- 800 g pomidorów pelati (np. San Marzano)
- 500 g mozzarelli di bufala lub fior di latte
- Ser parmezan
- Kilkanaście listków świeżej bazylii

Krok 1: Przygotowanie ciasta

1. Rozpuść drożdże w wodzie o temperaturze pokojowej.
2. Dodaj 10% mąki wymieszaj i dodaj sól.
3. Dodaj resztę mąki i mieszaj przez 2–3 minuty, aż składniki się połączą.
4. Dodaj oliwę, wyrabiaj ciasto przez 10–15 minut, aż będzie gładkie i elastyczne.
5. Przykryj ciasto i odstaw na 20 minut do wstępnego odpoczynku.
6. Ponownie krótko zagnieć ciasto, uformuj kulę, przykryj i odstaw do fermentacji na co najmniej 2 godziny w temperaturze pokojowej w szczelnie zamkniętym pojemniku/misce.

Podpowiedź dla początkujących: Możesz użyć robota kuchennego z hakiem do ciasta, jeśli nie

czujesz się pewnie z ręcznym wyrabianiem.

***Podpowiedź dla profesjonalistów**: Po wstępnej fermentacji podziel ciasto na 6 równych części (po ok. 280 g każda), uformuj kulki i przełóż do szczelnie zamkniętego pojemnika. Przykryj i odstaw do lodówki na 18–24 godziny (fermentacja chłodnicza dla głębszego smaku).*

Krok 2: Formowanie placków

1. Wyjmij kulki ciasta z lodówki na 2 do 4 godzin przed pieczeniem, by osiągnęły temperaturę pokojową.
2. Oprósz blat mąką.
3. Delikatnie rozciągnij ciasto palcami od środka na zewnątrz, zostawiając wyraźny, grubszy rant. Nie używaj wałka!

Podpowiedź dla początkujących: Nie przejmuj się, jeśli placek nie jest idealnie okrągły – liczy się pulchny brzeg i cienki środek.

Podpowiedź dla profesjonalistów: Stosuj technikę „slap and stretch", by zachować strukturę i pęcherzyki powietrza.

Krok 3: Przygotowanie sosu i dodatków

1. Pomidory pelati rozgnieć ręcznie lub krótko zmiksuj, dodaj szczyptę soli i kilka listków bazylii.
2. Mozzarellę odsącz i porwij na kawałki.
3. Na rozciągnięte ciasto rozsmaruj cienką warstwę sosu pomidorowego, posyp parmezanem, ułóż mozzarellę i kilka listków bazylii. Skrop oliwą.

Krok 4: Pieczenie

1. Nagrzej piekarnik do maksymalnej temperatury (250–300°C) z kamieniem do pizzy lub stalą do pieczenia przez minimum 45 minut.
   * Jeśli masz piec do pizzy Witt Piccolo Rotante, nagrzej go do 450–500°C.
2. Przełóż pizzę na rozgrzany kamień lub do pieca za pomocą łopaty.
3. Piecz 3–4 minuty (lub ok. 60–90 sekund w profesjonalnym piecu), aż brzegi będą wyrośnięte i lekko przypalone, a ser się rozpuści.

Podpowiedź dla początkujących: Jeśli nie masz kamienia do pizzy, użyj odwróconej, dobrze rozgrzanej blachy.

Podpowiedź dla profesjonalistów: Obracaj pizzę podczas pieczenia, by równomiernie przypiekała się ze wszystkich stron. Piec Witt Pizza Piccolo Rotante robi to automatycznie!

Krok 5: Podanie

Wyjmij pizzę, dodaj świeże listki bazylii i odrobinę oliwy. Podawaj od razu, gdy brzegi są jeszcze chrupiące, a środek miękki i soczysty.