

ПИЦА СЪС ЗАКВАСКА

Пренесете се в Италия и впечатлете всички с ароматна, хрупкава и много вкусна пица, приготвена само с няколко съставки.

Необходими продукти за две големи пици
(с диаметър около 30 см)

За тестото

- 500 г бяло фино брашно от пшеница (или по избор)
- 1 опаковка закваска (или 1 пакетче суха мая 7 г)
- 280 г хладка вода
- 10 г готварска сол

За пицата

- 100 г доматиен сос или лютеница
- 100 г салам „Наполи“ (или по избор)
- 80 г пресни гъби печурки
- 200 г настърган кашкавал (или моцарела)



Начин на приготвяне

Смесете брашното със закваската и хладката вода. Омесете меко тесто и го оставете да втаса на топло в съда за около 30 минути, като го покриете с кърпа. Всяко брашно поема по различен начин водата и затова, ако тестото е много лепкаво, добавяйте постепенно по още малко брашно. Ако е прекалено сухо и твърдо, добавяйте по още малко вода. Целта е да получите нелепнещо, меко тесто. След 30 минути добавете солта и го омесете повторно.

Намазнете тавите, в които ще печете пиците, с малко олио. Ако печете в специални тави за пица (с малки дупки по дъното) не е нужно да намазнявате. Разделете тестото на две равни части, ако и тавите Ви са еднакви по размер. Набрашнете леко повърхността на топката тесто и я разстелете в тавата. Ако е необходимо, поръсете с малко брашно. Целта е тестото да не се залепи за тавата.

След като разтегнете тестото в тавите за печене, ги сложете в изключена фурна, докато тестото почти удвои обема си. Отнема около 1-1,5 часа. Извадете тавите от фурната и я включете да се загрява на 220°C.

Нанесете доматиения сос, като избягвате външния ръб на тестото (около 2 см). Нарезжете гъбите на тънки резенчета и ги добавете, като може да добавите също и други съставки по Ваш избор.

Печете пицата на 220°C до постигане на златист загар по външния ръб. Извадете пицата, добавете моцарела (или настържете кашкавал) и наредете салам „Наполи“ най-отгоре. Върнете пицата във фурната за около 1-2 минути, докато моцарелата/кашкавалът се разтопи. Извадете пицата и се насладете на уникалния вкус и хрупкавата коричка отстрани. Пиците не се пекат едновременно, а една след друга.

Добър апетит!