

Nejlepší pizza Margherita

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- **Na těsto**

- Hladká mouka 700 g
- Čerstvé droždí 85 g
- Cukr 1 špetka
- Voda 250 ml

- **Na pizzu**

- Rajčata 150 g
- Mozzarella 130 g
- Čerstvý parmazán 10 g
- Olivový olej 4 kapka
- Lístky bazalky 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Rozdrobte droždí do hrnku s vlažnou vodou a špetkou cukru a nechte vzejít. Vlijte do prosáté mouky, propracujte (stejně jako Francescovi, který zadělává z padesáti kil mouky, vám pomůže hnětač) a nechte těsto odpočinout. Stačí tak deset minut.

2. Připravte si správný ‚náter‘. Stačí málo: protáhnout loupaná rajčata pasírovacím cedníkem, který odloučí přebytečnou tekutinu a pomele je na správně hustou dřev. V Neapoli dávají přednost

konzervovaným loupaným rajčatům San Marzano.

3. Vykynuté těsto je teď třeba dobře propracovat. Nejlíp to půjde na mramorové nebo granitové ploše, protože její teplota ovlivňuje konzistenci těsta. Francesco nejdřív odděluje jednotlivé kusy a pak je hnětením zase spojuje. Až poté začne tvarovat bochánky.

4. Francesco má tuhle fázi tak ‚v ruce‘, že jeho bochánky mají i bez vážení přesně 900 gramů. Přikryté den kynou při pokojové teplotě a pak ještě celou noc v chladničce. Do pečení se ale klidně můžete pustit okamžitě, jakmile bochánek zdvojnásobí objem.

5. Pokud máte pizzový kámen, vložte ho do trouby a rozehejte ji na maximum. Pracovní plochu posypte moukou, propracujte těsto. Oddělte vždy třetinu bochánku, prsty a dlaní ji roztlačte na placku, případně s ní několikrát zatočte na sevřené pěsti. Protože se vše dělá ručně, je ideálem nestejnomyšlnost!

6. Placku potřete rajčatovým pyré, pokladte mozzarellou natrhanou na kousky, posypte parmazánem, lístky bazalky a zakápněte olejem. Položte na plech a vložte do trouby, případně rovnou na kámen, a pečte deset až patnáct minut, aby okraje vyběhly, zezlátly, placka byla křupavá a sýr vláčný.

Poznámka:

3 pizzy