

01 NEAPOLSKÁ PIZZA

TĚSTO

- 13 g droždí
- 25 ml olivového oleje
- 1 kg hladké mouky typ 00
- 20 g cukru
- 44 g soli
- 600 ml vlažné vody

S RAJČATOVÝM ZÁKLADEM

- 1 plechovka krájených rajčat

NA OZDOBENÍ

- 1 buvolí mozzarella
- Čerstvá bazalka

SE SMETANOVÝM ZÁKLADEM

- 100 ml 33% smetany

NA OZDOBENÍ

- 50 g gorgonzoly
- 50 g parmazánu
- 50 g pecorina
- 1 buvolí mozzarella

Z droždí a cukru uděláme kváskovou kašičku. Do kuchyňského robota dejte zbylé ingredience, přidejte kvásek a vypracujeme těsto za pomoci háku na kynutá těsta. Následně necháme 2 hodiny pod utěrkou kynout. Těsto rozdělíme na 7 dílů a vypracujeme bochánky. Dáme do nádoby, kterou zakryjeme fólií a necháme v lednici fermentovat minimálně 24 hodin. Před zpracováním těsta necháme 2 hodiny v pokojové teplotě. Jednotlivé bochánky vytvarujte do kulatého tvaru, prsty vždy těsto roztahujte do okrajů. Hotovou pizzu ozdobíme podle chuti. Troubu nastavíme na maximum a pečeme do zlatova – pečení trvá přibližně 10 minut podle maximálního výkonu trouby.

Pro přípravu využijte Kuchyňský robot PRO a plech na pizzu Mediterraneo.

