Pizza z szynką parmeńską

data aktualizacji: 2019.07.22 autor: Redakcja

Składniki:

Ciasto:

- 250 g włoskiej mąki pszennej typ 00
- 25 g świeżych drożdży
- 150 ml letniej wody
- 1 łyżka soli drobnoziarnistej
- 2 łyżki oliwy z oliwek extra vergine
- 1 łyżeczka cukru

Dodatki:

- sos pomidorowy
- ser mozzarella
- szynka parmeńska
- rukola

Przygotowanie:

Do miseczki z połową letniej wody (maksymalnie 40 stopni, inaczej drożdże się zaparzą) wsypać cukier i dokładnie wymieszać. Następnie wkruszyć drożdże i wymieszać do całkowitego rozpuszczenia. Przykryć ściereczką i odstawić na 15 minut.

Mąkę przesiać do dużej miski, wymieszać z solą, oliwą i pozostałą wodą. Rozczyn wmieszać delikatnie do miski z mąką za pomocą drewnianej łyżki. Następnie ciasto należy energicznie ugniatać ręką przez przynajmniej 10 minut. Dzięki temu będzie miękkie i elastyczne. Tak zagniecione ciasto uformować w kulę i włożyć do miski wysmarowanej niewielką ilością oliwy, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 1-1,5 godziny.

Piekarnik rozgrzać do 250 °C. Ciasto delikatnie rozpłaszczyć palcami, nadając mu okrągły kształt, brzegi pozostawić grubsze. Placek posmarować sosem pomidorowym, najlepiej domowym. Posypać obficie startą mozzarellą i włożyć do piekarnika na 10 minut. Na upieczonej pizzy ułożyć szynkę parmeńską i rukolę.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32739-pizza-z-szynka-parmenska