Chrupiąca włoska pizza gotowa w zaledwie 2,5 minuty. Poznaj piekarnik PizzaExpert od Electrolux

data aktualizacji: 2026.11.25 autor: ARTYKUŁ SPONSOROWANY



Pizza, która kusi już samym wyglądem. O jej smaku i strukturze decydują dobrze przygotowane ciasto, odpowiednio dobrane dodatki oraz temperatura i czas pieczenia. (fot.pexels)

Chrupiący spód, zarumienione brzegi i miękkie, puszyste wnętrze to cechy charakterystyczne dla dobrze wypieczonej włoskiej pizzy. Na rezultat wpływają nie tylko odpowiednio przygotowane ciasto i składniki, ale także temperatura, czas pieczenia oraz powierzchnia, na której wypiekana jest pizza.

Wysoka temperatura pozwala skrócić czas pieczenia, jednak wymaga wcześniejszego nagrzania piekarnika i powierzchni do wypieku. Dlatego czas samego pieczenia pizzy jest tylko jednym z etapów jej przygotowania.

Dlaczego wysoka temperatura ma znaczenie przy pieczeniu

pizzy?

Wysoka temperatura pozwala szybko wypiec ciasto, dzięki czemu jego spód i brzegi mogą się zarumienić, a wnętrze zachować miękką, puszystą strukturę. Ma to szczególne znaczenie w przypadku pizzy neapolitańskiej, wyróżniającej się cienkim środkiem i charakterystycznymi, wyrośniętymi brzegami.

Na rezultat wpływają również receptura, fermentacja i sposób formowania ciasta, a także ilość sosu oraz dodatków. Odpowiednia temperatura tworzy więc warunki do szybkiego wypieku, ale pozostaje jednym z kilku elementów wpływających na końcowy efekt.

Przykładem urządzenia przystosowanego do pieczenia pizzy w wysokiej temperaturze jest pełnowymiarowy piekarnik do zabudowy Electrolux 700 MealAssist PizzaExpert Y8POX28Z. Program PizzaExpert osiąga temperaturę do 340°C i umożliwia przygotowanie różnych rodzajów pizzy, w tym pizzy neapolitańskiej. Warunki pieczenia są inspirowane tradycyjnymi piecami opalanymi drewnem.

Co oznacza deklarowany czas pieczenia 2,5 minuty?

Czas pieczenia nie jest tym samym co całkowity czas przygotowania pizzy. Przed rozpoczęciem wypieku konieczne jest przygotowanie ciasta i dodatków oraz odpowiednie rozgrzanie piekarnika.

W programie PizzaExpert pizza może być gotowa już w 2,5 minuty w temperaturze 340°C[1]. Krótki czas wypieku w wysokiej temperaturze pomaga odpowiednio wypiec spód i zarumienić brzegi, jednocześnie zachowując miękkie, puszyste wnętrze ciasta.

Program PizzaExpert powstał we współpracy ze Scuola Italiana Pizzaioli, organizacją skupiającą ekspertów specjalizujących się w przygotowywaniu włoskiej pizzy. Scuola Italiana Pizzaioli potwierdziła również wyniki testów wypieku[1].

Deklarowane 2,5 minuty odnosi się do samego wypieku po wcześniejszym nagrzaniu urządzenia. Cały proces przygotowania obejmuje również czas potrzebny na rozgrzanie piekarnika oraz przygotowanie ciasta i składników.

Jaką rolę odgrywają blacha i łopatka do pizzy?

Wysoka temperatura piekarnika to tylko jeden z elementów procesu. Znaczenie ma również powierzchnia, która przekazuje ciepło bezpośrednio do ciasta.

W zestawie z piekarnikiem PizzaExpert znajdują się dwa dedykowane akcesoria: żeliwna blacha do pieczenia oraz perforowana łopatka do pizzy.

Żeliwna blacha została przystosowana do temperatury do 340°C. Akumuluje ciepło i równomiernie przekazuje je do ciasta, wspierając wypiekanie jego spodu.

Perforowana łopatka ułatwia natomiast przenoszenie przygotowanej pizzy na rozgrzaną blachę oraz wyjmowanie jej po zakończeniu pieczenia. Otwory pomagają usunąć nadmiar mąki spod ciasta, a nieprzywierająca powierzchnia ułatwia jego zsuwanie. Odłączany drewniany uchwyt ułatwia także przechowywanie akcesorium.

Przy korzystaniu z akcesoriów w wysokiej temperaturze należy przestrzegać zasad użytkowania i czyszczenia określonych w instrukcji urządzenia.

Jak wyświetlacz i aplikacja pomagają przygotować pizzę?

Przy krótkim czasie pieczenia znaczenie ma prawidłowa kolejność poszczególnych etapów, od rozgrzania urządzenia po umieszczenie i wyjęcie pizzy z komory.

Wyświetlacz EXCite prowadzi przez kolejne etapy przygotowania pizzy. Podpowiada temperaturę, wskazuje odpowiedni poziom piekarnika oraz informuje, kiedy należy włożyć pizzę i wyjąć ją po zakończeniu pieczenia.

Uzupełnieniem jest aplikacja Electrolux z przepisami i praktycznymi wskazówkami dotyczącymi przygotowania pizzy. Zawiera informacje związane między innymi z formowaniem ciasta, przygotowaniem sosu oraz doborem składników do różnych wariantów wypieku.

Takie rozwiązania wspierają nie tylko sam etap pieczenia, ale również wcześniejsze przygotowanie pizzy.

Jakie funkcje przydają się podczas codziennego pieczenia?

Electrolux 700 MealAssist PizzaExpert Y8POX28Z jest pełnowymiarowym piekarnikiem, dlatego program przeznaczony do pizzy stanowi jedną z możliwości urządzenia. Piekarnik umożliwia również przygotowywanie między innymi pieczywa, ciast, zapiekanek, mięs i warzyw.

Termoobieg SurroundCook® odpowiada za równomierne rozprowadzanie gorącego powietrza w komorze. Możliwość pieczenia na trzech poziomach jednocześnie pozwala wykorzystać kilka poziomów piekarnika podczas jednego cyklu.

Przydatna jest również funkcja szybkiego nagrzewania, która skraca czas potrzebny do osiągnięcia wymaganej temperatury nawet o 40%. Ułatwia to rozpoczęcie pieczenia, gdy potrawa wymaga wcześniejszego rozgrzania komory.

Codzienną obsługę wspierają także prowadnice teleskopowe, które ułatwiają wysuwanie blach i naczyń. System Soft Closing odpowiada natomiast za płynne i ciche domykanie drzwi piekarnika.

Na czym polega czyszczenie piekarnika przez pyrolizę?

Podczas pieczenia pizzy, zapiekanek czy mięs na ściankach komory mogą osadzać się tłuszcz i resztki żywności. Funkcja czyszczenia pyrolitycznego wykorzystuje wysoką temperaturę do usuwania tego rodzaju zabrudzeń.

Podczas pyrolizy piekarnik nagrzewa się do temperatury około 500°C, w której pozostałości zostają przekształcone w drobny popiół. Po zakończeniu programu i ostygnięciu urządzenia wystarczy usunąć go wilgotną ściereczką.

Przed uruchomieniem pyrolizy należy postępować zgodnie z instrukcją urządzenia, w szczególności w zakresie elementów wyposażenia, które powinny zostać wcześniej wyjęte z komory.

MOŻE CIĘ ZAINTERESOWAĆ:

[Talerze obiadowe do zmywarki: na co zwrócić uwagę?]

Co wpływa na efekt domowego wypieku?

Przygotowanie włoskiej pizzy wymaga połączenia dobrze przygotowanego ciasta z odpowiednimi warunkami pieczenia. Znaczenie mają fermentacja i formowanie ciasta, ilość dodatków, temperatura oraz czas wypieku.

Program PizzaExpert osiąga temperaturę do 340°C, a żeliwna blacha pomaga przekazywać ciepło bezpośrednio do spodu pizzy. W takich warunkach sam wypiek może trwać już 2,5 minuty[1].

PizzaExpert pozostaje przy tym pełnowymiarowym piekarnikiem, dlatego poza programem do pizzy oferuje również rozwiązania przeznaczone do codziennego pieczenia, takie jak SurroundCook®, szybkie nagrzewanie oraz czyszczenie pyrolityczne. Pozwala to wykorzystać wysokotemperaturowy program PizzaExpert do konkretnego rodzaju wypieku, a pozostałe funkcje do przygotowywania innych potraw.

Przypis

[1] Na podstawie testów wewnętrznych przeprowadzonych przy 25 minutach nagrzewania i pieczenia w temperaturze 340°C, potwierdzonych przez Scuola Italiana Pizzaioli.

Źródło:
https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/45849-chrupiaca-wloska-pizza-gotowa-w-zaledwie-2-5-minuty-poznaj-piekarnik-pizza expert-od-electrolux