

Pizza



**LICZBA
PORCJI**



**CZAS
PRZYGOTOWANIA**



**CZAS
GOTOWANIA**



ŚREDNI



**HAK DO WYRABIANIA
CIASTA**

SKŁADNIKI

CIASTO:

- 500g mąki pszennej wysokiej klasy (do wypieku chleba), najlepiej typ „00”
- 7g suszonych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 100ml letniej wody
- 1 łyżka soli
- 30ml oliwy z oliwek

DODATKI:

- Przepier pomidorowy
- 150g tartej mozzarelli lub ementalera w kawałkach
- 4 łyżki kaparów
- 75g parmezanu
- 4 plastry szynki parmeńskiej
- 100g rukoli
- Odrobina oliwy z oliwek
- sól i pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ciasto: do miski wsyp mąkę, drożdże i cukier. Przypnij hak i wyrabiaj ciasto na niskich obrotach, powoli dodając wodę. Wyrabiaj ciasto przez kilka minut, a następnie dodaj sól.
2. Przełącz na średnie obroty, dodaj oliwę i wyrabiaj przez 10 minut.
3. Przełóż do dużej miski i przykryj wilgotną ściereczką. Odstaw na 2 godziny do wyrośnięcia, a następnie od powietrza ciasto. Odstaw na kolejne 2 godziny do wyrośnięcia, a następnie zawiń w natłuszczoną folię spożywczą i włóż na maksymalnie 20 godzin do lodówki.
4. Wyjmij ciasto z lodówki i podziel na cztery części. Cienko rozwałkuj.
5. Nagrzej piekarnik do 250°C.
6. Rozsmaruj na cieście przecier pomidorowy pozostawiając 2 cm od brzegu. Posyp serem i dopraw solą i pieprzem.
7. Rozłóż kapary i połowę parmezanu. Wstaw do piekarnika na 12 minut lub do momentu, aż na serze pojawią się pęcherzyki, a ciasto się zarumieni.
8. Wyjmij z piekarnika i rozłóż szynkę parmeńską i rukolę. Polej oliwą z oliwek i podaj.