

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Przepisy do pieca do pizzy LUIGI





Wydawca: © UNOLD AG Mannheimer Straße 4 D-68766 Hockenheim Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0 Faks +49 (0) 62 05/94 18-12

Wyślij e-mail na adres info@unold.de - www.unold.de
Przepisy - Margret Blum, © UNOLD AG Stan: luty 2023 r

Przepisy zawarte w tej broszurze z przepisami zostały starannie przemyślane i sprawdzone przez autorów i firmę UNOLD AG, ale nie można na nie udzielać żadnej gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub UNOLD AG i ich przedstawicieli za obrażenia ciała, szkody w mieniu i straty finansowe.

Wykorzystywanie tekstów i obrazów, nawet we fragmentach, bez zgody UNOLD AG stanowi naruszenie praw autorskich i podlega karze. Dotyczy to również reprodukcji i tłumaczeń, zwłaszcza w przypadku przetwarzania w systemach elektronicznych.

LUIGI 68816

- Elektryczny piec do pizzy o temperaturze do 400°C zapewniający idealną pizzę wypiekaną na kamieniu w zaledwie ok. 2 minuty.
 - Bezpieczna obsługa bez gazu, z podwójnie oszklonymi drzwiami i uchwytem cool-touch
 - Oszczędność energii dzięki izolowanej cieplnie obudowie ze stali nierdzewnej, średnie zużycie energii tylko ok. 1 kW na godzinę przy maksymalnej mocy grzewczej.
 - W zestawie wysokiej jakości, wyjmowany i szybko nagrzewający się kamień do pizzy (32 x 32 cm) wykonany z kordierytu
 - Cyfrowy wyświetlacz dotykowy
 - Oddzielnie regulowane ogrzewanie górne i dolne w zakresie 80-400 °C oraz ustawienie timera w zakresie 1-60 minut.
 - Automatyczne programy dla różnych wariantów pizzy: Napoli, cienka i chrupiąca, w stylu nowojorskim, pizza z patelni, pizza mrożona oraz program niestandardowy (DIY)
 - Nadaje się również do przygotowywania tarte flambée, płaskiego chleba i wielu innych.
 - Z wewnętrznym oświetleniem piekarnika
 - Wymiary wewnętrzne komory pieczenia: ok. 32 x 34 x 9 cm
 - Zawiera szczegółową książeczkę z przepisami
- Moc: 1700 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
 - Wymiary (szer. x gł. x wys.): ok. 43,1 x 46,9 x 28 cm
 - Kabel: ok. 95 cm
 - Kolor: srebrny
 - Waga: około 10,6 kg
 - Materiał: stal nierdzewna
 - Akcesoria: kamień do pizzy, książeczka z przepisami, instrukcja obsługi

Zastrzega się prawo do zmian i błędów w funkcjach sprzętu, technologii, kolorach i wzornictwie.

Skróty i ich znaczenie

EL	=	Łyżka stołowa
g	=	gram
ml	=	Mililitr
Msp.	=	Końcówka noża
Pck.	=	Działka
St.	=	Kawałek
TL	=	Łyżeczka

Szczypta = Szczypta to niewielka ilość, która może wynosić od dwóch do trzech gramów. Szczypta jest mniejsza niż czubek noża.

Przedmowa

Dzięki piecowi do pizzy UNOLD można przygotować pyszną pizzę, tarte flambée, a nawet płaskie chleby.

Należy zawsze rozgrzewać piec do pizzy do momentu osiągnięcia żądanej temperatury. Dzieje się tak, gdy wskaźnik temperatury przestaje migać. Więcej informacji na temat wstępnego nagrzewania i pieczenia można znaleźć w instrukcji obsługi pieca do pizzy.

W zależności od programu, piec do pizzy może osiągnąć temperaturę do 400 °C; odpowiada to klimatowi pieczenia podobnemu do tego w piecu opalonym drewnem.

Ustawienie temperatury zależy przede wszystkim od grubości ciasta i użytej polewy.

Nasz piec do pizzy oferuje sześć wstępnie ustawionych programów. Temperaturę i czas można jednak dostosować do własnych potrzeb.

Uwaga: W piecu do pizzy nie można piec wysokich bochenków. Jeśli ilość ciasta jest zbyt duża lub zbyt wysoka, ciasto podniesie się do górnych elementów grzejnych i istnieje ryzyko pożaru.



Programy

Korzystanie z programów

Program	Wykorzystanie
Neapolitański (Pizza z pieca opalanego drewnem)	Klasyczne przygotowanie, przewiewna skórka, wysoka temperatura (bez użycia drewna lub drewnopodobnych dodatków)
DIY (Program własny)	Ustaw program zgodnie z własnymi życzeniami
Thin&Crispy (cienki i chrupiący)	W przypadku bardzo cienko rozwałkowanego ciasta, proszek do pieczenia pizzy
Pizza z patelni	Tylko z formą do pieczenia (dostępną w specjalistycznych sklepach), puszyste ciasto, dużo polewy, sos po same brzegi, chrupiący spód
Nowy Jork (pizza w stylu nowojorskim)	Podobna do pizzy z patelni, typowo ciągnąca się w ustach, cienki spód.
Zamrożony	Dla mrożonej pizzy lub mrożonej tarty flambée

Temperatury i czasy programów

Program	Ustawienie wstępne		Regulowany pomiędzy	Ustawienie wstępne	
	Najwyższa temperatura	Niedogrzanie		Czas	Regulowany czas
Pizza neapolitańska z pieca opalanego drewnem)	400 °C	400 °C	200-400 °C	2 min	1-10 min
DIY (Program własny)	400 °C	400 °C	80-400 °C	2 min	1-60 min
Thin&Crispy (cienki i chrupiący)	270 °C	330 °C	80-400 °C	6 min	1-10 min
Pizza z patelni	220 °C	340 °C	80-400 °C	12 min	1-30 min
Nowy Jork Pizza w stylu nowojorskim)	245 °C	270 °C	80-400 °C	8 min	1-20 min
Zamrożony	245 °C	205 °C	80-400 °C	16 min	1-20 min

Różnica między pizzą a tartę flambée polega na zastosowaniu zaczynu. W pizzy zawsze używa się pewnej ilości drożdży. Tarte flambée, z drugiej strony, w ogóle nie używa drożdży. Klasyczna pizza zwieńczona jest sosem pomidorowym i serem, podczas gdy klasyczna tarte flambée w stylu alzackim zwieńczona jest crème fraîche, pokrojonym w kostkę boczkiem i cebulą.

Łopatka do pizzy i formy do pieczenia pizzy

Uwaga: Do umieszczania pizzy w urządzeniu należy zawsze używać łopatkę do pizzy, ponieważ urządzenie jest bardzo gorące!

Skórkę do pizzy należy najpierw posypać mąką. W tym celu należy posypać skórkę do pizzy niewielką ilością mąki.

Ostrożnie wsuń skórkę do pizzy pod pizzę. Jest to łatwiejsze, jeśli w razie potrzeby lekko szarpniesz skórkę.

Następnie zsuń pizzę na kamień do pizzy. Jeśli ciasto przykleja się do skórki, ciasto jest zbyt wilgotne. Przy następnym przygotowywaniu ciasta należy nieznacznie zwiększyć ilość mąki.

Można również użyć formy do pieczenia pizzy. Takie formy są dostępne w sklepach z artykułami gospodarstwa domowego. Forma musi mieć maksymalną średnicę 28 cm i być odporna na temperaturę do 400°C (np. tradycyjna emaliowana blacha do pizzy Dr. Oetker).

Dodatek do pizzy

Podajemy tylko podstawowe dodatki do pizzy, tj. sos pomidorowy i ser. Możesz oczywiście dodać składniki takie jak gotowana szynka, surowa szynka (tylko po upieczeniu!), salami itp. według własnego gustu. Możesz dodać inne dodatki zgodnie z naszymi przepisami lub własnymi upodobaniami. Nasze propozycje to

z. np. krewetki, małże, kalmary, tuńczyk, łosoś, anchois, chilli, oliwki, grzyby, karczochy, bazylia, kapary, papryka, szpinak, ananas lub rukola.

Świeże zioła, takie jak rukola, bazylia itp., a także surowa szynka lub wędzony łosoś są umieszczane na wierzchu upieczonej pizzy.

Użyj swojego ulubionego sera lub klasycznej mozzarelli i parmezanu. Ser należy zawsze dodawać pod polewę, bezpośrednio na sos pomidorowy.

Wskazówka: Ciasto na pizzę nadaje się również do wykorzystania resztek. Można na przykład użyć sosu z mięsa mielonego lub sosu holenderskiego (razem z gotowaną szynką i szparagami).



Wskazówki dotyczące przygotowania ciasta

Jeśli posiadasz wypiekacz do chleba, możesz łatwo przygotować w nim ciasto. W tym celu należy użyć programu "Szybkie ciasto".

O ile nie zaznaczono inaczej, ciasta przygotowaliśmy z mąki pszennej typu 00. Jest to mąka o wysokiej zawartości glutenu. Jest ona również dostępna w sprzedaży pod nazwą mąki do pizzy. W razie potrzeby można również użyć mąki pszennej typu 550. Mąka pszenna typu 405 jest mniej odpowiednia, ponieważ ma niższą zawartość glutenu.

Oczywiście można również użyć gotowego ciasta na pizzę lub tarte flambée z lodówki.

Istniejące przepisy można również przygotować w piecu do pizzy, wystarczy tylko sprawdzić, jaka temperatura i czas są wymagane.

Czas pieczenia i temperatura pieczenia są zawsze wartościami przybliżonymi. Należy zawsze uważnie obserwować pizzę lub tarte flambée. Szczególnie w programie "Neapolitański" jest wytwarzany przy bardzo wysokiej temperaturze i bardzo krótkim czasie pieczenia.



Instrukcje czyszczenia

Należy pamiętać, że po krótkim czasie zarówno kamień do pizzy, jak i komora pieczenia pokryją się patyną, tj. powłoką. Patyna ta nie wpływa na działanie urządzenia i dlatego nie jest powodem do reklamacji.

Nie ma również ryzyka rozwoju zarazków itp., ponieważ wysoka temperatura pieczenia do 400 °C zabija wszystkie zarazki.

Podstawowy przepis na sos pomidorowy

250 g pomidorów w puszcze, 2 łyżki oliwy z oliwek, 3 ząbki czosnku, 1 cebula, ½ łyżeczki soli, pieprz, 2 łyżki przecieru pomidorowego, 1 łyżka suszonego oregano.

Ząbki czosnku i cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. Rozgrzać oliwę i krótko podsmażyć cebulę i czosnek pokrojone w kostkę (nie powinny nabrać koloru). Dodać przecier pomidorowy, pomidory, sól, pieprz i oregano i dusić sos przez około 5 minut.

Sos pomidorowy można przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku w lodówce przez tydzień.

Ten podstawowy sos można modyfikować według własnych upodobań.

Ostry:

½ łyżeczki płatków chili lub 1 drobno posiekana papryczka chili

Sourish:

1 łyżka octu balsamicznego

Bazyli:

Zamiast oregano dodać 1 łyżkę suszonej bazylii.





Neapolitański

Pizza Napoletana - obecnie wpisana na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO, jest uważana za pierwowzór ciasta na pizzę i w tej chronionej formie składa się tylko z 4 lub 5 składników: Mąki, wody, soli, drożdży i czasu. O idealnym cieście na pizzę

Na ten temat napisano wiele traktatów, a opinie są nadal podzielone co do tego, który przepis jest faktycznie najlepszy. Poniżej chcielibyśmy zatem przedstawić klasyczny i prosty przepis podstawowy, który gwarantuje sukces, a jednocześnie jest bardzo zbliżony do "idealnej" pizzy. Z góry wyjaśnimy kilka ważnych rzeczy:

Uwodnienie to stosunek wody do mąki. Na przykład, jeśli użyjemy 1 kg mąki i dodamy 600 ml wody, ciasto będzie uwodnione w 60%. Im wyższa proporcja wody w cieście, tym bardziej miękkie i puszyste będzie ciasto. Jeśli jednak ciasto jest zbyt wilgotne, trudniej będzie z nim pracować. Aby zachować prostotę, rozpoczynamy ten podstawowy przepis od nawodnienia 60% (tj. 300 ml wody na 500 g mąki). Jednakże, przy odrobinie praktyki, można również spróbować 65% nawodnienia.

Aby móc wchłonać dużą ilość wody w cieście, potrzebujemy jeszcze odpowiedniej mąki. Najpopularniejsza w Niemczech mąka typu 405 ma odpowiedni stopień zmielenia, ale brakuje jej minerałów, zwłaszcza białka. Do tego przepisu potrzebujemy zawartości białka na poziomie 12-13 g na 100 g mąki, co zawiera większość mąk do pizzy typu 00 (Tipo 00). Mąki do pizzy typu 00 są dostępne w większości dobrze zaopatrzonych sklepów spożywczych, rzadziej w dyskontach.

W przeciwieństwie do niektórych przepisów na szybkie ciasto do pizzy, proporcja drożdży w tym przepisie jest celowo utrzymywana na bardzo niskim poziomie. Choć pizze wykonane z szybkich ciast są gotowe w bardzo krótkim czasie, mają bardzo silny smak drożdży. Ponadto ciasta na pizzę z dużą ilością drożdży są znacznie trudniejsze do strawienia.

Wskazówka: Ciasto na pizzę można również przygotować w piekarniku UNOLD master baker w programie "Szybkie ciasto".

Składniki na 3 pizze

500 g mąki Tipo 00, 300 g lodowatej wody (najlepiej ważyć, a nie mierzyć), 0,5-1 g świeżych drożdży (odpowiednik małej kulki o średnicy 8-10 mm), 15 g soli morskiej.

Najpierw rozpuść sól w wodzie. Dodaj drożdże i mąkę i zagnieć wszystko razem.

Jeśli chcesz wyrabiać ciasto ręcznie, powinieneś wyrabiać je przez co najmniej 25 minut.

Wyrabiać ciasto przez 30 minut. Jest to ważne, ponieważ ugniatanie tworzy strukturę glutenu, która zapewnia, że ciasto staje się elastyczne. Jeśli ciasto nie będzie wyrabiane wystarczająco długo, może się później rozerwać. Alternatywnie do wyrabiania ręcznego, ciasto można również wyrabiać na niskich obrotach za pomocą robota kuchennego przez około 10 minut. Należy jednak zwrócić uwagę na temperaturę ciasta i w razie potrzeby zmierzyć ją termometrem penetracyjnym. Temperatura powinna wynosić maksymalnie 25°C, aby drożdże nie zadziałały zbyt wcześnie. Prawidłową konsystencję ciasta można również rozpoznać za pomocą zwanego "testu okienkowego", w którym część ciasta jest powoli rozciągana tak, że



można prawie przez nią widzieć, ale ciasto się nie rozrywa.

Po wyrobieniu ciasto formuje się w ciasną kulę, umieszcza w misce i przykrywa pokrywką lub folią spożywczą. Niektóre przepisy na ciasto neapolitańskie pozostawiają ciasto w lodówce na około 24 godziny, zanim rozpocznie się tak zwane "garowanie" w temperaturze pokojowej, a drożdże dopiero wtedy zaczną pracować. W naszym podstawowym przepisie dla początkujących zaczynamy jednak bezpośrednio od "Rise" i pozostawiamy ciasto do wyrośnięcia na 12-14 godzin w temperaturze pokojowej. Po procesie garowania ciasto dzieli się na 3 równe części, rozwałkuje na okrągły kształt i używa do tzw. Umieścić "kęs ciasta" w nieco szerszym, przykrytym pojemniku. Podłoże należy posypać niewielką ilością mąki (lub semoliny), a kęsy ciasta nie powinny znajdować się zbyt blisko siebie, ponieważ ciasto lekko wyrośnie. Po około 10-12 godzinach ciasto na pizzę neapolitańską jest gotowe do dalszej obróbki.

Kęsy ciasta można teraz wyjmować pojedynczo i formować. **WAŻNE:** Nigdy nie używaj wałka do ciasta, w przeciwnym razie całe powietrze, które powstało w ciągu 24 godzin, zostanie wyciśnięte z ciasta. Zamiast tego umieść kęs ciasta na lekko posypanej mąką powierzchni roboczej i dociśnij opuszkami palców.



Powoli spłaszcz pizzę od środka na zewnątrz, ale pozostaw brzegi nieobrobione, aby pozostały szczególnie puszyste i nabrały typowego kształtu. W kolejnym kroku weź pizzę w dłonie i powoli rozsuń ją dookoła grzbietami dłoni. Łącząc te dwa kroki, stopniowo uzyskasz równy kształt z dość cienkim spodem i szeroką skórką. Teraz umieść gotową pizzę na lekko posypanej mąką łopatkę do pizzy i udekoruj według uznania. Tradycyjna pizza neapolitańska jest zawsze pokrywana najpierw cienką warstwą sosu pomidorowego, następnie odsączoną i pokrojoną mozzarellą (lub mozzarellą bawolą), a następnie, jako warstwą wierzchnią, innymi wybranymi składnikami. Gotową pizzę należy piec przez około 2 minuty w piecu do pizzy rozgrzanym do temperatury 400°C. Buon Appetito!

Program własny / program DIY

Domowa pizza na szybko

Na 2 pizze
½ kostki świeżych drożdży, 1 szczypta cukru, 125 ml letniej wody, 250 g mąki typu 00, 2 łyżki oliwy z oliwek, ½ łyżeczki soli

Pokruszyć drożdże na małe kawałki, dodać cukier i wodę. Odczekać chwilę, aż mieszanina drożdży podwoi swoją objętość. Wymieszać mąkę z solą, dodać mieszaninę drożdży do mąki, najpierw wymieszać, a następnie energicznie zagnieść. Przykryć ciasto i pozostawić w misce na co najmniej 30 minut. Następnie podzielić ciasto na 2 porcje i każdą z nich cienko rozwałkować na posypanej mąką stolnicy lub blacie. Ułożyć na posypanej mąką blasze do pizzy, posmarować sosem pomidorowym, na wierzchu ułożyć mozzarellę, a w razie potrzeby dodać więcej dodatków. Umieścić w piecu do pizzy. Piec na kamieniu do pizzy w temperaturze 250°C przez około 8 minut.

Wskazówka: Jeśli ciasto jest zbyt miękkie, wystarczy dodać nieco więcej mąki.

Pizza pełnoziarnista

Na 2 pizze

½ kostki świeżych drożdży, 150 ml ciepłej wody, 1 szczypta cukru, 250 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej, 3 łyżki oliwy z oliwek, 1 łyżeczka soli



Pizza o niskiej zawartości węglowodanów

Na 2 pizze

½ kostki świeżych drożdży, 180 ml ciepłej wody, 100 g mąki migdałowej, 100 g mąki z ciecierzycy, 80 g siemienia lnianego, 1 łyżeczka gumy ksantanowej, ½ łyżeczki soli, 2 łyżki oliwy z oliwek.

Pokruszyć drożdże na małe kawałki, dodać cukier i wodę. Odczekać chwilę, aż mieszanina drożdży podwoi swoją objętość. Wymieszać mąkę migdałową, mąkę z ciecierzycy, siemię lniane, gumę ksantanową i sól. Dodaj oliwę z oliwek i mieszaninę drożdży i wymieszaj. Zagnieść ciasto, a następnie przykryć i odstawić na 30 minut. Podzielić ciasto na 2 porcje. Posyp stolnicę lub blat roboczy mąką z ciecierzycy i rozwałkuj ciasto. Natłuścić formę do pizzy i wyłożyć ją ciastem. Na wierzchu ułożyć sos pomidorowy, mozzarellę i inne składniki według uznania. Umieść formę do pizzy na kamieniu do pizzy w rozgrzanym piecu do pizzy. Piec w temperaturze 250°C przez około 8 minut.

Cienkie i chrupiące

Pizza w proszku do pieczenia

Na 2 pizze

350 g mąki typu 00, 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia, 200 ml wody, 1 łyżka oliwy z oliwek, ½ łyżeczki soli

Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i sól. Dodaj wodę i olej i ugniataj. Ciasto nie potrzebuje czasu na wyrośnięcie. Dlatego natychmiast podzielić ciasto na 2 porcje i każdą z nich cienko rozwałkować na posypanej mąką stolnicy lub blacie. Ułożyć na posypanej mąką blasze do pizzy, posmarować sosem pomidorowym, posypać mozzarellą i w razie potrzeby dodać inne dodatki. Uwaga: Nie używaj zbyt dużej ilości dodatków, w przeciwnym razie spód pizzy zmięknie. Umieścić w piecu do pizzy. Piec na kamieniu do pizzy w temperaturze 270°C przez około 6 minut.



Alzacka tarta flambée

Na 2 tarte flambée

Ciasto: 250 g mąki, 125 g wody, 2 łyżki oliwy z oliwek, ½ łyżeczki soli.

Polewa: 100 g crème fraîche, 50 g pokrojonego w kostkę boczku, 1 czerwona cebula

Z mąki, wody, oleju i soli zagnieść ciasto. Odstawić ciasto na 30 minut, podzielić na 2 porcje i cienko rozwałkować na posypanej mąką stolnicy lub blacie. Obrąć cebulę i pokroić w cienkie plasterki. Posmarować ciasto crème fraîche. Posypać pokrojonym w kostkę boczkiem i cebulą. Ułożyć na posypanej mąką łopatkę do pizzy i umieścić na kamieniu do pizzy w rozgrzanym piecu do pizzy. Piec w temperaturze 400°C przez około 2 minuty.



Grecka tarte flambée**Na 2 tarte flambée**

Ciasto: 250 g mąki, 1250 g ??? wody, 2 łyżki oliwy z oliwek, ½ łyżeczki soli
Polewa: 125 g koziego sera Camembert, 2 świeże figi, 1 czerwona cebula,
4 serca karczochów ze słoika, pieprz, świeży tymianek

Z mąki, wody, oleju i soli zagnieść ciasto. Odstawić ciasto na 30 minut, podzielić na 2 porcje i cienko rozwałkować na posypanej mąką stolnicy lub blacie. Pokroić ser na bardzo cienkie plasterki. Figi pokroić w ćwiartki, cebulę obrać i pokroić w cienkie plasterki. Pokroić karczochy na ćwiartki. Rozłóż składniki na cieście i dopraw pieprzem. Ułożyć na posypanej mąką łopatkę do pizzy i umieścić na kamieniu do pizzy w rozgrzanym piecu do pizzy. Piec w temperaturze 400°C przez około 2 minuty. Po upieczeniu posyp tarte flambée listkami świeżego tymianku.

Wskazówka: Tarte flambée jest gotowa, gdy brzegi ciasta staną się brązowe i pojawią się bąbelki.



Pizza z patelni

Oryginalny przepis na pizzę z patelni z USA

Przygotowanie zajmuje dużo czasu, ale jest tego warte!

Na 2 pizze, forma do pieczenia pizzy o średnicy 28 cm

250 g mąki typu 00, $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli, $\frac{1}{2}$ łyżeczki suchych drożdży, 180 g letniej wody, 1 łyżka oliwy z oliwek

Wymieszaj mąkę, sól, suche drożdże, wodę i olej, aż ciasto zgęstnieje. Trwa to około 1 do 2 minut. Następnie przykryj ciasto i odstaw na 10 minut. Kula ciasta powinna podwoić swoją objętość. Pociągnij ciasto w jednym kierunku, aby podwoić jego długość, złóż je, obróć o 90 stopni, ponownie pociągnij w jednym kierunku, aby podwoić jego długość i złóż je. Powtórz ten proces jeszcze dwa razy, aż ciasto zostanie pociągnięte i złożone z 4 stron. Teraz pozostaw ciasto w lodówce na 72 godziny. Pozostaw ciasto w temperaturze pokojowej na 3 godziny przed pieczeniem. Natłuszc formę do pieczenia pizzy i rozprowadź w niej porcję ciasta palcami, nie rozwałkuj go! Pozostawić na kolejne 2 godziny w temperaturze pokojowej. W tym czasie można pozostawić drugą porcję ciasta do wyrośnięcia na posypanej mąką stolnicy, ale należy lekko natłuszczyć powierzchnię ciasta.

Rozłóż ciasto w formie do pieczenia z sosem pomidorowym aż po brzegi i posyp mozzarellą. Piec w temperaturze 245°C przez około 8-10 minut.

Wskazówka: Pizza jest gotowa, gdy ser bulgocze, a skórka staje się lekko brązowa. Pizze z patelni należy jeść natychmiast, ponieważ tylko w ten sposób można wydobyć z nich pełnię smaku.



Szybka pizza na patelni

Na 2 pizze, forma do pieczenia pizzy o średnicy 28 cm

300 g mąki typu 00, 180 ml letniej wody, 1 saszetka suchych drożdży, 1 ½ łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżeczki cukru, ½ łyżeczki soli.

Zagniataj wszystkie składniki, aż ciasto będzie gładkie. Przykryć miskę i pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na około 2 godziny. Podzielić kulę ciasta i wcisnąć pierwszą porcję do natłuszczonej formy do pizzy. Ułóż na cieście sos pomidorowy i mozzarellę. Możesz dodać inne składniki, takie jak

z. Na przykład ułożyć salami na cieście według uznania, co może wydłużyć czas pieczenia. Piec w temperaturze 245°C przez około 8-10 minut.

Nowy Jork

Pizza w stylu nowojorskim

Na 2 pizze

250 g mąki typu 00, 1 łyżeczka suchych drożdży, ½ łyżeczki soli, 1 ½ łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżeczki cukru, 160 ml wody, 200 g startego sera Chester.

Zagniataj wszystkie składniki, aż ciasto będzie gładkie. Przykryć ciasto i odstawić na 1 godzinę. Następnie ponownie dobrze zagnieść ciasto i podzielić na 2 porcje. Odstawić ciasto ponownie na 1 godzinę. Teraz rozwałkuj kulę ciasta na posypanej mąką stolnicy lub blacie roboczym, pozostawiając grubszy brzeg o szerokości około 2-3 cm. Umieścić na posypanej mąką łopatkę do pizzy i posmarować sosem pomidorowym. Na wierzchu ułożyć grubą warstwę sera Chester. Umieścić na kamieniu do pizzy w rozgrzanym piecu do pizzy i piec w temperaturze 245°C przez około 8 minut.

Pizza nowojorska jest bardzo obficie posypana serem. Można również użyć innych tartych serów do smaku.

Spożyć natychmiast, aby wydobyć pełny smak.

Wskazówka: Część lub całość wody można zastąpić mlekiem. Dzięki temu pizza będzie bardziej miękka i twardsza.

Zamrożona

Można piec zamrożone pizze o średnicy do 30 cm. Przed pieczeniem należy całkowicie usunąć opakowanie i folię.

Umieść zamrożoną pizzę bezpośrednio na kamieniu do pizzy w rozgrzanym piecu do pizzy.

Czas pieczenia ok. 12-16 minut w temperaturze 245°C, w zależności od ilości polewy.

INNE SOSY I PIZZE**Biała pizza**

Na 2 pizze
<p>Użyj ulubionego ciasta do pizzy, np. w stylu nowojorskim lub gotowego ciasta do pizzy z lodówki.</p> <p>Sos: 125 g ricotty, 1 mała, drobno pokrojona cebula, 1 drobno pokrojony ząbek czosnku, 2 szczypty płatków chili i ¼ łyżeczki soli (do smaku).</p> <p>Polewa: 50 g startego parmezanu, 100 g pokrojonej mozzarelli (1 kulka), 1 opakowanie rzeżuchy, 1 mała, cienko pokrojona cukinia</p>

Wymieszać składniki sosu.

Umieść porcję ciasta na posypanej mąką łopatkę do pizzy. Posyp ciasto połową parmezanu, rozprowadź na nim biały sos, a na wierzchu ułóż plasterki mozzarelli i cukinii. Umieścić na kamieniu do pizzy w rozgrzanym piecu do pizzy slajd. W temperaturze 245°C w programie New York ok.

Piec przez 8 minut. Gotową pizzę posypać rzeżuchą. Spożywać natychmiast.

Wskazówka: Zamiast cukinii można również użyć plasterów dyni.





Pizza z zielonym pesto

Na 2 pizze

Ulubione ciasto na pizzę na 2 pizze

1 pęczek bazylii, 100 ml oliwy z oliwek, 2 łyżki orzeszków piniowych, ½ łyżeczki soli, 1 ząbek czosnku, 1 łyżka startego parmezanu.

Polewa np. 150 g mozzarelli, 100 g suszonych pomidorów w oleju

Oskubać liście bazylii i umieścić je w wysokim pojemniku miksującym razem z oliwą, orzeszkami pinii, solą, czosnkiem i parmezanem. Drobnio zmiksować za pomocą blendera ręcznego, np. ESGE-Zauberstab®.

Przygotuj swoje ulubione ciasto na pizzę.

Podzielić ciasto na dwie porcje, rozwałkować, położyć na posypanej mąką łopatkę do pizzy i posmarować ciasto pesto. Ułożyć na pizzy mozzarellę i pomidory. Umieścić na kamieniu do pizzy w rozgrzanym piecu do pizzy. Piec w temperaturze 245°C w programie New York przez około 8 minut.





PODSTAWOWA RECEPTURA CIASTA**Pierogi z nadzieniem****Na 12 pierogów**

Ciasto: 250 g mąki pszennej typ 550, 250 ml letniej wody, 40 g oliwy z oliwek, $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli, $\frac{1}{2}$ kostki świeżych drożdży, 1 szczypta cukru

Rozkrusz drożdże do letniej wody. Dodać cukier. Gdy mieszanina drożdży podwoi swoją objętość, wsypać mąkę do miski, zrobić dołek w środku mąki i wlać mieszaninę drożdży. Dodać olej i sól, wymieszać lub zagnieść. Jeśli ciasto jest bardzo miękkie, dodać trochę więcej mąki.

Natłuścić formę do pizzy (o średnicy 28 cm). Docisnąć ciasto na płasko i odstawić na 15 minut. Podzielić ciasto na 12 porcji, wycisnąć każdą porcję na mały placek.

Rozłóż 1 czubatą łyżkę stołową nadzienia na płaskim chlebie, złóż raz i mocno dociśnij do siebie na krawędziach.

Umieścić pierogi w formie do pizzy, włożyć do nagrzanego pieca do pizzy i piec w programie "Pizza z patelni" w temperaturze 220°C przez około 20 minut. Można również umieścić pierogi bezpośrednio na kamieniu do pizzy; należy bardzo uważnie obserwować proces pieczenia.

Wskazówki:

- Jeśli chcesz zrobić to szybko, użyj drożdży do szybkiego pieczenia (np. paczki Dr Oetker Garant) zamiast świeżych drożdży. Jest to mieszanka drożdży i proszku do pieczenia. Nie trzeba wtedy pozostawiać ciasta do odpoczynku.
- Można również zastąpić ilość wody taką samą ilością maślanki.
- Można również użyć mieszanek do pieczenia chleba, np. chleba słonecznikowego, chleba ziemniaczanego, ciabatty itp. W przypadku 250 g mieszanki do pieczenia należy zastąpić 40 g wody taką samą ilością oliwy z oliwek.

Nadzienie mięsne

Na 12 pierogów

250 g grubej, surowej kiełbasy, musztarda, 1 cebula

Usunąć osłonkę z kiełbasy. Drobno posiekać 1 małą cebulę, zagnieść ciasto z kiełbasą i cebulą. Podzielić na 12 porcji. Spłaszczyć jedną porcję ciasta, posmarować ją odrobiną musztardy, położyć na niej ciasto na kiełbasę i postępować zgodnie z opisem dla ciasta podstawowego.

Wskazówka: Można również posmarować powierzchnię oliwą z oliwek lub ubitym żółtkiem jaja i posypać sezamem, kminkiem, czarnuszką, siemieniem lnianym lub posiekanyymi orzechami.

Nadzienie warzywne

Na 12 pierogów

Ok. 200 g dowolnych warzyw (np. papryka, bakłażan, pieczarki), sól, pieprz, oregano, 1 łyżka oliwy z oliwek, przecier pomidorowy

Oczyścić warzywa i pokroić w kostkę o boku 1 cm. Smażyć krótko na patelni, aż będą al dente, doprawić solą i pieprzem. Dodać przecier pomidorowy i rozłożyć nadzienie na plackach zgodnie z opisem.

Wskazówka: Do nadzienia warzywnego można również dodać tofu lub kostki sera.

Szybki płaski chleb

Na 12 pierogów

Ciasto na pierogi nadaje się również na płaski chleb.

Przygotuj ciasto w sposób opisany w przepisie podstawowym. Następnie wyciśnij ciasto do natłuszczonej formy do pieczenia pizzy i posmaruj jego powierzchnię cienko oliwą z oliwek. Piec placek w rozgrzanym piecu do pizzy przy użyciu programu "Pan Pizza" w temperaturze 220°C przez około 12 minut.

Wskazówka: Chleb płaski można również posypać orzechami, płatkami, nasionami oleistymi lub pokrojonym w kostkę boczkiem.

Grillowane warzywa

500 g warzyw (np. papryka, bakłażan, grzyby), 1 łyżka oliwy z oliwek

Oczyścić i umyć warzywa, pokroić na kawałki wielkości kęsa. Wymieszać olej z warzywami.

Umieść kawałki warzyw na blasze do pieczenia pizzy i piec w rozgrzanym piecu do pizzy w piekarniku.

Grillować na "Programie własnym" w temperaturze 400°C przez około 2-4 minuty. Dokładny czas trwania zależy od rodzaju warzyw.

Wskazówka: Słodką paprykę można łatwo obrać, lekko smarując ją oliwą i grillując w piecu do pizzy w temperaturze 400°C przez około 2 minuty. Skórkę papryki można wówczas łatwo obrać.



Z domu

UNOLD®

