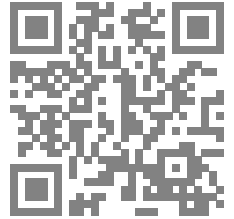


PIZZA MARGHERITA

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LI MIŽU A KAMIL



NA PIZZU MARGHERITU BUDETE POTREBOVAŤ (2KS), PRIEMER CCA. 35 CM:

Na cesto:

500 g hrubej múky, 325 ml teplej vody, 7 g sušeného droždia, 1 lyžičku soli

Na Margheritu:

4 lyžice kvalitných pasírovaných paradajok, 250 g mozzarella di bufala, 125 g parmezánu, hrst lístkov bazalky, 2 lyžice hrubšej strúhanky, olivový olej EV, soľ, čerstvo mleté čierne korenie

A TAKTO NA TO:

Zmiešajte múku a soľ. Droždie rozpustíte vo vlažnej vode. Postupne pridávajte k múke a vypracujte cesto. Cesto by sa nemalo lepiť, nemalo by byť ani príliš suché. Zo spracovaného cesta vytvarujte bochník a nechajte ho asi 5 minút oddýchnuť. Potom mieste ďalších 10, rozdeľte ho na dva bochníky, tie položte na utierku a prikryte ďalšou, ale jemne navlhčenou utierkou. Dajte kysnúť na polhodku na teplé miesto.

Na doske, ktorú si jemne pomúčite, vypracujte z cesta 2 kruhy, mali by byť dostatočne tenké a pri krajoch trochu hrubšie. Samozrejme pri spracovaní cesta musíte dať pozor, aby sa vám neroztrhlo. Priemer tak 35 cm, resp. si veľkosť prispôbte plechu, na ktorom budete pizzu piecť. Každý plech posypte strúhankou a uložte naň cesto. Každú pizzu potrite 2 lyžicami paradajok. Obyčajne sa ako základ používa passata; experimentovať však môžete aj s vlastnými paradajkovými omáčkami. Prosím, rozhodne na základ nepoužívajte kečup, ako sme to neraz mohli vidieť v našich "tiežpizzeriách". Osol'te a okoreňte, na pizzu uložte natrhanú mozzarellu, posypte nastrúhaným parmezánom a lístkami bazalky a jemne pokvapkajte panenským olivovým olejom. To je celé. Nič menej, nič viac. Rúru si vyhrejte na 250 stupňov a pizzu pečte takých 7 až 10 minút. Mala by byť chrumkavá, ale nie spečená. Na záver ešte pridajte trochu čerstvých lístkov bazalky. Pizza Margherita, alebo pizza pre kráľovnú.

