Pizza Marcela s cibulkovými kroužky

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/pizza-marcela-s-cibulkovymi-krouzky.html

Jak jsme mohli před rokem 1989 bez pizzy žít. To opravdu nevím. Pizza je vlastně kulatá chlebová placka, která se zdobí a dochucuje rozkrájenými rajčaty, sardelkami, šunkou, sýrem a sype se středomořskými bylinkami. Já ji mám moc ráda s cibulovými kroužky.

Suroviny

Pokud nemáte po ruce pravou italskou mouku na pizzu, použijte tuto kombinaci

- 250 g hladké mouky
- 50 g polohrubé mouky
- 14 g kvasnic
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 rovnou čajovou lžičku soli
- ½ kávové lžičky cukru
- 2 dl vlažné vody
- Sugo (omáčka) z rajčat San Marzano
- 100 g slaniny na tenko nakrájené
- 12 ks ančoviček
- 50 g sýru
- 5 ks sherry rajčátek
- 1 velká cibule
- Koření na pizzu
- 1 lžička sádla na vymazání plechu a strouhanka na vysypání
- Plech na pizzu o průměru 32 cm

Postup

Do misky nadrobíme kvasnice, přidáme cukr a 1 dl vlažné vody. Přikryjeme a počkáme, až kvasnice začnou pracovat. Trvá to cca 15 minut. Mezi tím si odvážíme mouku, přidáme sůl a promícháme. Vlijeme 2 lžíce olivového oleje.

Těsto si raději, pokud máme možnost, necháme umíchat kuchyňským robotem. V první fázi míchání je velmi lepivé. Budeme-li ho přesto dělat ručně, nezalekneme se jeho lepivosti. Po několika minutách hnětení krásně zvláční a přestane se lepit.

Vykynuté kvasnice důkladně promícháme lžičkou a obsah celé misky přilijeme k mouce. Nyní můžeme začít s hnětením těsta, do kterého podle potřeby přiléváme vodu.

Když se těsto přestává lepit na prsty, vytvoříme z něj kouli, zlehka posypeme moukou a mísu zakryjeme potravinářkou folií. Necháme kynout v teplém prostředí. Za půl hodiny těsto krásně nakyne.

Troubu si předehřejme na 200 °C. Vykynuté těsto energicky propracujeme a přemístíme do vymazaného a vysypaného plechu.

Chceme-li, aby pizza byla nízká, nejprve těsto rozválíme, pak přemístíme na plech a pak rukama vytahujeme těsto od středu ke krajům do pravidelného kola. Okraje vytvoříme pokrčeným

ukazováčkem do mírné hráze.

Pizzu dozdobíme dle libosti. Já dávám sugo, plátky tence nakrájené slaniny, několik ančoviček, sýr, sherry rajčátka překrojená na plátky a nakonec kroužky cibule. Upečenou cibuli mám moc ráda.

Připravenou pizzu bohatě posypeme kořením, ve kterém musí být oregáno, bazalka, česnek, rozmarýn, chilli paprička, hrubozrnná sůl a česnek.

Pokud ještě není trouba vyhřátá, nic se neděje. Těsto bude dále kynout a to je dobře. Pizzu budeme péct na 200 – 220 °C přibližně 25 – 30 minut. Kroužky cibule musí být upečené a těsto při jídle musí křupat.

Upečete si se mnou také pizzu? Zaručuji vám, že váš byt bude dokonale provoněn kořením a iluzí letní dovolené kdesi na jihu Evropy.