Těsto na pizzu

https://varimesmarcelou.cz/testa/testo-na-pizzu.html

Když poklepete na okraj upečené pizzy, musí „zvonit“ jako kůrka čerstvě upečeného chleba a stejně i tak chutnat. Upečené těsto na pizzu musí být křupavé.

Když jsem kdysi poprvé ochutnala pizzu v italském Viareggiu, říkala jsem si, jak mohli docílit té úžasné křupavosti.

Dnes už si umím odpovědět, bylo to použitím té správné mouky z měkké pšenice (Farina di grano tenero TIPO 0 nebo Farina di Manitoba TIPO 00) a pečením při vyšších teplotách. Také dokonalým propracováním těsta a dostatečným vykynutím. Jedno bez druhého nejde.

Kdo si myslí, že dobrou a křupavou pizzu upeče z hladké mouky zakoupené LIDLu, tak bude z výsledku hluboce zklamám.

Když jsme si kdysi dávali s manželem ke svačině pizzu, zeptala jsem se svého poměrně konzervativního tatínka, zda si dá také. Nic neřekl, ale když pizza začala vonět, přikývl. Po ochutnání na mne upřel nevěřícný pohled s otázkou: „To je pizza?“ Chutnala totiž báječně na rozdíl od té (konzumní zmražené), kterou jim na schůzi chovatelů holubů podávali jako občerstvení.

Na přípravu těsta na pizzu budeme potřebovat

(1 pizza o průměru 35 cm nebo 2 pizzy o průměru 20 cm)

- 300 g speciální mouky na pizzu tip 0 nebo 00
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 5 g soli
- 200 ml vlažné vody
- 8 g čerstvých kvasnic na pizzu vysokou, 5 g kvasnic na pizzu nízkou
- 2 špetky krupicového cukru

1 hodina kynutí

Pečení na 220-230 °C po dobu 30 minut

Po dobu pečení troubu otevíráme jen 2x. Poprvé, když pizzu vkládáme do vyhřáté trouby a podruhé, když ji upečenou z trouby vyndáváme!

Postup přípravy těsta na pizzu

Těsto na pizzu zásadně zadělávám v robotu. Jednak se těsto v počáteční fázi zadělávání silně lepí na ruce a nikdy se tak ručně neprodělá.

Možná, že by mi někdo oponoval, ale stroj je stroj a hnětací hák se neunaví, jako moje pravá ruka.



01-Mouka na pizzu
Zdroj:Marcela Hackerová

Při přípravě těsta na pizzu si nejprve připravíme všechny uvedené suroviny tak, aby měly stejnou pokojovou teplotu, ano i kvasnice.

Dbejte na to, aby kvasnice měly při přípravě pokojovou teplotu.

Nyní začneme přípravou kvásku.

Do hrnečku nadrobíme odvážené kvasnice, zasypeme je 2 špetkami krupicového cukru a zalijeme 150 ml vlažné vody z připraveného množství.

Hrneček zakryjeme třeba talířkem a necháme kvasnice vzejít. Stačí na to 10-15 minut. Pak lžičkou obsah hrnečku dokonale promícháme, aby se všechny kvasnice rozpustili.

Do mísy robota nasypeme přes síto 300 g mouky a přidáme 5 g soli. Obě suroviny promícháme a přidáme 2 polévkové lžíce olivového oleje a promíchaný kvásek.



03-Mouka, sůl, olej + přidání kvásku
Zdroj:Marcela Hackerová

Robot pustíme na poloviční výkon a necháme ho po celou dobu přípravy těsta pracovat.

Nejprve, asi po minutě, se nám v míse začnou tvořit žmolky a to je vhodný moment, abychom k tvořícímu se těstu přidali další vodu.

Nejprve přidáme 1-2 polévkové lžíce a necháme robot pracovat. Mně to většinou stačí, ale někdy se stane, že je potřeba ještě 1 lžíce vody.

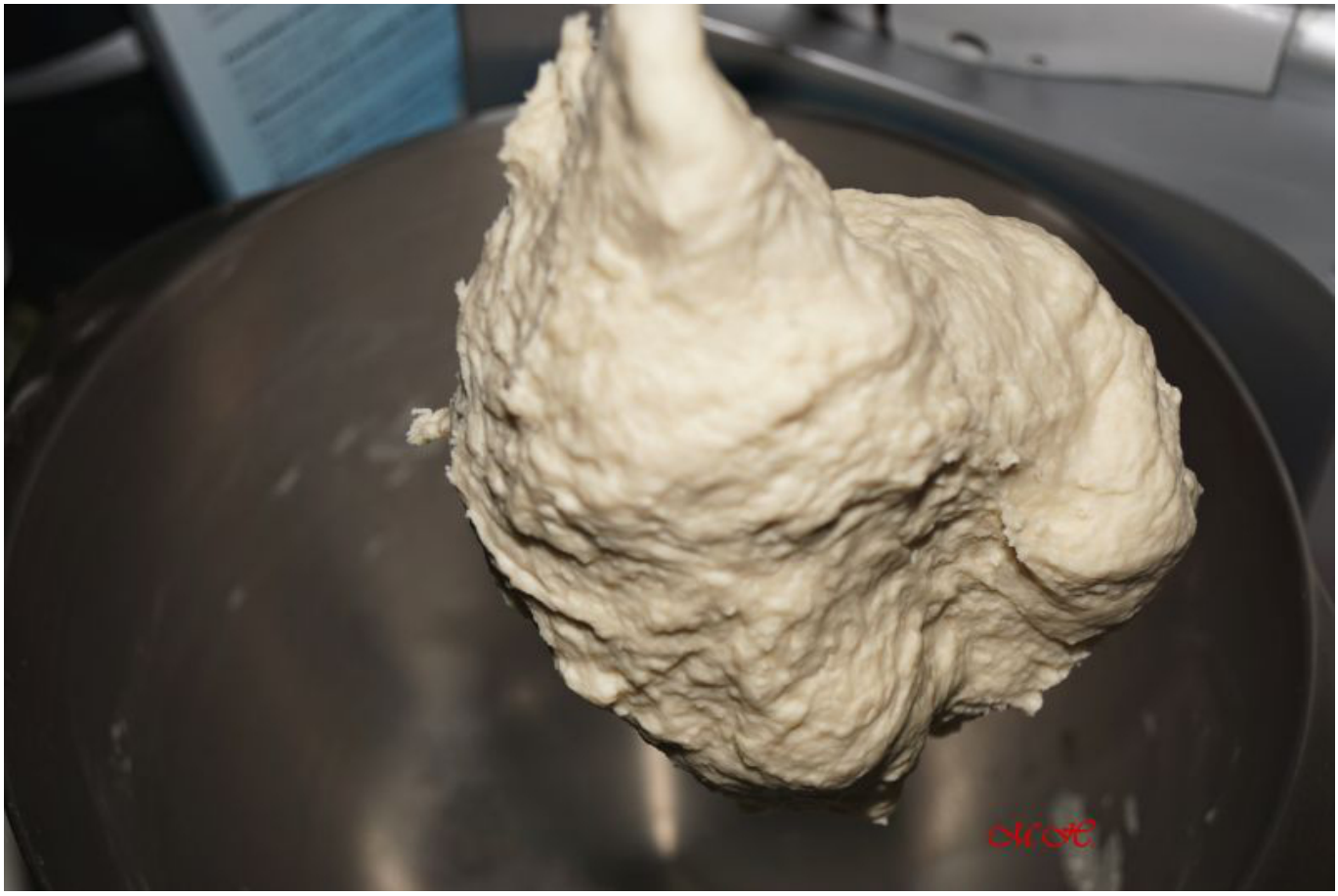


04-Počáteční hnětení těsta
Zdroj:Marcela Hackerová

Při přípravě těsta a jeho hnětení nespěcháme. Já robotem nechám hníst těsto minimálně 5 minut.

Dopřejme těstu, aby se projevilo, zda bude potřebovat ještě vodu či je tam vody akorát. Správně připravené těsto poznáme snadno.

Všechny suroviny na těsto tvoří kompaktní hmotu. Nelepí se na stěny mísy, ani na ruce a v konečné fázi zůstane viset na háku a pak už se jen lehce z háku rukou stáhne.



06-Hotové těsto na hnětacím háku, stačí jen stáhnout
Zdroj:Marcela Hackerová

Bochánek s uhněteným těstem uložíme zpět do mísy. Mísu můžeme zakrýt potravinářskou folií.

Já na kynutí všech těst používám čepici do sprchy, kterou mám k tomuto účelu mezi kuchyňskými potřebami. Utěrka je na kynutí málo.

Folie či čepice vytvoří okolo těsta vlhké mikroklima a těsto bude lépe kynout.

Po hodině kynutí bude folie i čepice orosená a těsto krásně nakynuté.

Pro správné vykynutí používám na překrytí čepici do sprchy.

Nyní si rozmyslíme, zda chceme pizzu vysokou či nízkou (mluvím o výši upečeného těsta).



09-Vykynuté těsto na pizzu
Zdroj:Marcela Hackerová

Není pravda, že každá pizza musí vypadat jako ty zamražené chudinky, které nemají těsto téměř žádné, a o křupavosti se mluvit nedá vůbec. A ne v každé pizzerii umí udělat chutné těsto na pizzu.

Já mám ráda pizzu vysokou, tím myslím po upečení cca 8 mm.

Vykynuté těsto přeneseme do vymazané formy na pizzu o průměru 35 cm a špičkami prstů a pomocí dlaní vytahujeme těsto od středu formy k okrajům.



10-Rozprostřené těsto ve formě
Zdroj:Marcela Hackerová

U okraje formy vytvoříme ohnutým ukazováčkem hráz, aby nám náplň nezatékala pod těsto.

Kdo chce pizzu tenkou, rozdělí těsto na 2-3 díly. Na pomoučeném vále každý díl rozválí dokulata a co nejvíce do tenka. Prsty ještě těsto roztáhneme, až je těsto téměř průhledné.

Každá placka by měla mít zvýšený okraj. Okraj lze vytvořit tak, že 1 cm okraje roztažené placky podhrneme pod těsto.

Na pizzu si každý dá to, co má rád. Mně na pizze chutná téměř všechno, snad jen kukuřici byste na mé pizze nikdy nenašli. Vyzkoušet můžete třeba moji variantu pizzy s cibulovými kroužky.



12-Upečená pizza
Zdroj:Marcela Hackerová