

Gino`s Pizza

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

30 těsto na dvě

4 hrnky "00" mouky + víc na mísu

7 g sušených

190 ml vody tak 43°C teplé + víc, je-li zapotřeby

2 lžičky hrubé mořské soli

8 lžic extra panenského olivového oleje + víc na potírání před a po upečení pizzy

Postup

Mouku navážít na pracovní desku, doprostřed udělat důlek a nalít tam ve vodě rozpuštěné kvasnice, 4 lžíce oleje a přidat sůl. Pomocí vidličky začít přidávat do tekutiny mouku a nakonec pomocí rukou uhníst homogenní a vláčné, pružné těsto. Přidat víc vlažné vody, je-li zapotřeby, nebo naopak trochu víc mouky. Mísu vysypat trochou mouky, vložit tam těsto, přikrýt ho mikrotenovým filmem a na teplém místě bez průvanu ho nechat nakynout do jeho dvojnásobného objemu (asi 2 hodiny, záleží na nadmořské výšce). Troubu rozehřát na tu nejvyšší teplotu (osobně mám přímo okruh na pečení pizzy) a mřížku v troubě dát co nejniž trouby. Předehřát troubu alespoň po 20 minut. Dvě pizza pánve, nebo obrácené plechy naolejovat zbylým olejem. Na lehce pomoučeném vále vypracovat těsto do velice hladka. Rozdělit těsto na dvě části a ty pomocí válečku na těsto, nebo prstů vyválet/vytvarovat na kruhy. Ty přenést na připravené pizza pánve/plechy a pomocí rukou je vytáhnout asi do 7 mm tloušťky. Okraje mají být silnější. Pracovat a stlačovat těsto odestředu ven, až se plech vyplní k okraji. Těsto se nenáchává znovu kynout, vznikla by buchta. Potřít obě pizzy olejem a použít jakoukoliv oblohu podle Vaší chutě, nebo receptu. Upéct podle jednotlivých receptů (záleží na obloze) do zlatava a křupava asi 20 - 25 minut. Po upečení pizzy pokapat olejem, anebo na stole podávat s pizza bylinkovo - kořeněným olej.