



# DOMOWA NEAPOLITAŃSKA PIZZA



120 MINUT



1 PIZZA  
8 KAWAŁKÓW

## SKŁADNIKI



### SKŁADNIKI NA CIASTO DO PIZZY:

- 2 jaja Kotliny Natury
- 500 gramów maki typ 00 lub mąki uniwersalnej
- 8 gramów suchych drożdży instant lub aktywnych (ok. 10 gram)
- 1 łyżeczka soli
- 1,25 szklanki wody
- łyżka oliwy

### NA WIERZCH:

- 4 cebule dymki
- $\frac{3}{4}$  kuli mozzarelli
- $\frac{1}{2}$  szklanki startego sera Pecorino Romano
- 2 jajka
- oliwa
- sól gruboziarnista

## PRZYGOTOWANIE



Przygotuj ciasto na pizzę. Wymieszaj w misce mąkę, sól i suche drożdże. Dodaj wodę, oliwę i mieszaj, aż powstanie gładka, zbita masa. Wytół ciasto na posypany mąką blat i zagniataj, popychając je podstawą dłoni, by ponownie uformować kulkę. Ugniataj przez ok. 8 minut, aż ciasto stanie się miękkie, gładkie i elastyczne. Jeśli będzie zbyt lepkie, podczas wyrabiania dodaj niewielką ilość mąki. Jeśli używasz miksera, natóż nakładkę hak do ciasta i uruchom mikser stojący na średnio-niskiej prędkości, a następnie pozwól mu ugniatać przez 8 minut. Po zakończeniu wyrabiania, podziel ciasto na 3 równe części. W posypanych mąką dłoniach uformuj każdą część w kulę. Każdą z nich umieść na powierzchni posypanej mąką i polej odrobiną oliwy. Przykryj wszystkie kule wilgotnym ręcznikiem i pozwól im urosnąć, aż podwoją swój rozmiar, przez około 45 minut do 1 godziny.

Ciasto można wykorzystać od razu, ale warto przełożyć je do zamkniętych, odpowiednio dużych pojemników, by ciasto mogło rosnąć przez 2-3 dni.

Teraz pora na rozciąganie ciasta. Połóż je na posypanej mąką powierzchni i delikatnie rozciągaj palcami od środka kuli, dodając mąkę jeśli jest zbyt lepkie. Gdy będziesz mieć około 20 cm koła, złap je dłonią i delikatnie obracaj przy pomocy kostek obu rąk. Rozciągnij ciasto do okręgu o średnicy około 30 cm. Odtóż na bok i pozwól mu odpocząć przez kilka minut. Nagrzej piekarnik do temperatury 260 stopni.

Jeśli używasz ciasta po schłodzeniu: w dniu przyrządzenia wyjmij ciasto z pojemnika, połóż je na lekko posypanej mąką powierzchni, przykryj mokrym ręcznikiem i pozwól mu osiągnąć temperaturę pokojową przed rozciągnięciem, przez 30 do 45 minut.

Przygotuj dodatki: pokrój szczypiorek na długie wstążki. Na małej patelni rozgrzej pół łyżki oliwy, dodaj pokrojoną w pióra cebulę i smaż, mieszając, przez 1 minutę, aż będzie lekko miękka. Posmaruj ciasto oliwą i posyp solą. Następnie połóż poszarpany ser mozzarella i starte pecorino. Na wierzch natóż usmażoną cebulę. Następnie ostrożnie rozbij dwa jajka na wierzchu i posyp odrobiną soli i szczypiorem. Pizzę wkładamy do nagrzanego piekarnika z pomocą dużej drewnianej łopatki do pizzy lub drewnianej deski. Piecz, aż białko się zetnie, a żółtko będzie nadal rzadkie, około 7 minut.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIOŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)