

Zajęcia rozwijające kreatywność

Zadanie wykonaj w terminie 25 czerwca 2020

Smaczna niespodzianka na rozpoczęcie wakacji. Pizza.

Kochani bardzo dziękuję Wam i Waszym Rodzicom za współpracę. Praca w domu nie była łatwa, ale dzięki wsparciu Waszych Rodziców realizowaliście wszystkie zadania starannie i sumiennie. Życzę Wam ciepłych, słonecznych wakacji i do zobaczenia we wrześniu. Wszyscy na to liczymy.

Składniki

- 400 g maki pszennej
- Ok.210 ml ciepłej wody (nie może być zbyt gorąca)
- 16 gram mokrych drożdży
- ½ łyżeczki cukru, 1 łyżeczka soli, 2 łyżki oliwy z oliwek

Sos pomidorowy:

- 200 g passaty pomidorowej lub zmiksowanych pomidorów z zalewą
- 2 drobne posiekane ząbki czosnku
- Garść listków bazylii, ewentualnie łyżeczka suszonej bazylii
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek
- sól morską, cukier, pieprz

Dodatki do pizzy według uznania

- mozzarella
- pieczarki
- kiełbasa salami

Ciasto

Rozkruszamy drożdże i wkładamy do miseczki. Posypujemy je cukrem, zalewamy wodą i odstawiamy na około 10 minut aż przegarują. Do osobnej miski przesiewamy mąkę, robimy wgłębienie wlewamy oliwę z oliwek, sól oraz drożdże z wodą. Początkowo wyrabiamy ciasto w misce, następnie przekładamy na stolnicę oprószoną mąką i energicznie zagniatamy aż ciasto

będzie gładkie i elastyczne. Ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia lub wkładamy do specjalnej miski do garowania.

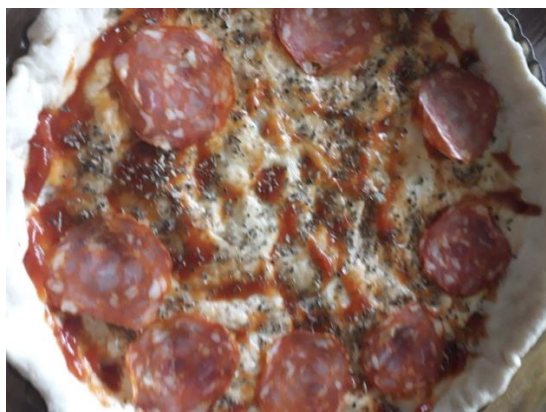
W momencie gdy ciasto rośnie przygotowujemy sos do pizzy . Do rondla wlewamy oliwę z oliwek, dodajemy czosnek i krótko przesmażamy, tak żeby nie zrumienić czosnku. Następnie wlewamy pomidory, dodajemy bazylię, doprawiamy solą ,cukrem i pieprzem, przykrywamy rondelkiem i dusimy na wolnym ogniu przez około 10-15 minut.

Piekarnik nagrzewamy do 240-250 stopni. Blachę smarujemy oliwą z oliwek.

Gdy ciasto podwoiło swoją objętość, wyciągamy je z miski na stolnicę , wyrabiamy . Jeżeli chcemy mieć ciasto na grubszym spodzie używamy całego ciasta, jeżeli na cienkim to dzielimy ciasto na kulki. Ciasto rozciągamy rękoma na wielkość blaszki zostawiając rand na boki.



Smarujemy ciasto sosem. Jeżeli robimy pizzę z mozzarellą ścieramy ją na tarce. Nakładamy dodatki, przesmażone pieczarki, wędlinę według uznania.



Całość posypujemy oregano , wkładamy do piekarnika , pieczemy aż boki się zrumienią około 15 minut. Należy kontrolować wypiek, gdyż temperatura jest bardzo wysoka. Po upieczeniu można podać pizzę ze świeżą rukolą.

