Original italijanska pizza



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **600 g** brašna (tip-400) farina ili durum
- **1/2 kocke**svežeg kvasca
- **150-200 ml**ulja
- **1 kašika**šecera
- **1 mala kašicica**soli
- **oko 250- 300 ml**mlake vode

Pizza-sos:

- **200 ml** tecnog paradajz sosa
- (iz konzerve ili tetrapaka)
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kašika**ulja
- **po potrebi**vode
- **prstohvat**origane (ili pizza zacina, ako volite)

Za fil:

- **250-300 g**mozzarella pizza sira
- svež bosiiljak

I još:

- **500 g** belog brašna
- **500 g** krupnijeg kukuruznog brašna

Priprema

Prvo želim istaci, da ukoliko ste ljubitelji italijanske, socne i tanke pice, obratite pažnju na postupak izarade i pecenja prvenstveno kore, pa i same pice. Recept ce biti malo duži i detaljniji, ali imajte strpljenja, isplatice se:D

Priprema testa: Rastopite kvasac sa šecerom i malo mlake vode, dodajte ostalim sastojcima i zamesite glatko testo. Odmah ga izrucite na radnu površinu i prekrite providnom folijom. Foliju morate dobro zategnuti preko testa i umetnuti krajeve folije ispod ivica testa, da vazduh ne dopire unutra. Ostavite da stoji oko 45 minuta. Od 600 g brašna možete umesiti 2 pice za odrasle (280-300 g) ili 3 decije (200 g), a ako niste sigurne da izmerite od oka, koristite kuhinjsku vagu. Ovo na slici je decija pica. Kad je testo nadošlo isecite ga u 3 lopte, (ako pravite male pice) i svaku lopticu testa premesite rukama, kružnim pokretima po radnoj površini, (da bi izbegli vazdušne baloncice koji vam mogu pri razvijanju pocepati koru). Sve tri formirane jufkice stavite na jedan poslužavnik, neka budu nekih 3 cm udaljene jedna od druge. Ponovo uzmite providnu foliju. Isecite makazama parce koje je 3 cm otprilike duže od poslužavnika sa obe strane, (ako vam je folija po širini uža od poslužavnika, isecite dva jednaka parceta). Pokvasite foliju i dobro je ocedite. Zategnite je preko jufki. Krajeve folije utisnite dobro prstima oko samih jufki po obodima poslužavnika. Ovo je veoma važno!!! Ostavite poslužavnik u frižideru najmanje dva sata, ali testo je najukusnije kad odleži celu noc.

Priprema pizza- sosa: Ja znam da je kecap jako ukusan, ali nije praktican za pecenje prave pice, jer u njemu ima dosta šecera, pa gori na visokim temperaturama. Zato morate koristiti paradajz-sos iz konzerve ili tetrapaka. Uzmite dublju ciniju istresite sve sastojke za sos, osim vode i dobro izgnjecite mikserom ili nekim blenderom. Kad završite miksanje videcete malo penicu na površini, pa možete pažljivo dodati malo vode i umešati je. Sos treba da bude gust kao neka corba.

Priprema fila: Sir narendajte.

Pripreme pred pecenje: Na 20 minuta pre pecenja, izvadite testo, da se ugreje, jer se sa hladnim jufkama teško može pica razviti. Rerna neka vam bude na maksimumu (300 C). Za pecenje pripremite i jedan veliki crni pleh što obicno doe uz šporet. U jednoj ciniji pomešajte kukuruzno i belo brašno i pripremite sito. (Kukuruzno brašno igra veliku ulogu u procesu razvijanja i pecenja pice, jer ne samo da se lakše razvije, nego se i ne zalepi na plehu, a i kora bude hrskava!).

Formiranje i punjenje pice: Prvo prosejte pomešano brašno na radnu površinu i malo na pleh, okrenut naopacke. Na plehu ne sme da bude sloj brašna vec samo trag da se pica ne ulepi, tako da istresite višak. Na prosejano, mešano brašno stavite jednu jufku testa, okrenutu naopacke. Pospite dosta pomešanog brašna po njoj. Ubeena sam da vecina zna da razvuce pravu picu, ali ako niste ranije pravili, picu razvijete tako što jagodice prstiju obe ruke, postavite na nekih cm od ivica testa i masirate kružnim pokretima šireci i formirajuci picu. Nemojte previše pritiskati testo niti prelaziti preko tog cm sa strana zbog fila. Ili jednostavno razvijte oklagijom, ali opet oprezno sa ivicama. Kad ste picu formirali uzmite je u ruke i premestite sa jedne ruke u drugu, da bi spalo nepotrebno brašno. Postavite je odmah na pleh, jer kasnije necete uspeti kad je nafilujete. Kutlacom (jedna

kutlaca po pici) zahvatite pizza-sos, sipajte ga u sredinu pice i lagano razmažite do ivica kore. Pospite sav sir (jer ovo je margarita).

Pecenje: Ukoliko vam šporet baš dobro pece, stavite temperaturu na pola izmeu 300 i 250 C, ali nikako niže, jer ce vam se testo skameniti. Nadgledajte je stalno. Moja procena je da joj treba oko 7 minuta, ali opet zavisi od šporeta. Ne cekajte da skroz porumeni, jer cim se malo ohladi stvrdnut ce se. Morate je izvaditi jedno 2 minuta, pre nego što bi ste to inace uradili. Prijatno!

Savet

Za ovu picu konkretno nisam koristila origano, jer moji ukuani ne vole, nego sam zainila sa svežim bosiljkom, Inae ponekad pripremim i premaz od pavlake (3 v kašike), majonez (1 mala kašiica) i en izgnjeenog belog luka, umutim i pospem po vreloj pici.