



## Szef Kuchni Pizza Party Dawid Jędrzejczyk poleca:

### *Przepis na ciasto:*



#### zaczyn poolish:

300 ml wody  
300 g mąki typ 00  
5 g drożdży suchych  
5 g miodu

Wymieszać wszystkie składniki przykryć szczelnie i odstawić na 16 do 24 h do lodówki.

#### ciasto:

cały zaczyn poolish  
700 ml woda  
1250 g mąka 00  
40 g sól  
10 g oliwa



Do misy dodać poolish i wodę. wymieszać, następnie dodać mąkę i sól, wyrobić rękami lub w mikserze. odstawić na 15 min i uformować dużą kulę, przelożyć do pojemnika wysmarowanego oliwą, przykryć i odstawić do lodówki na 16 do 24h, po tym czasie **PODZIELIĆ NA PORCJE.**



## Przepisy na sosy:

### oryginalny sos neapolitański

pomidory sanmarzano  
sól  
bazylia

Na 100 g pomidorów dodajemy 1 g soli,  
pomidory rozgniatamy w dłoniach i mieszamy.  
Opcjonalnie dodajemy świeżej bazylii (nie gotować).

### sos pomidorowy

700 g pasaty pomidorowej  
2 x ząbki czosnku  
20 g świeżej bazylii  
łyżeczka miodu  
wino  
pieprz młotkowany i sól

Zeszklić cebulę z czosnkiem na oliwie, dodać miód i karmelizować.  
Podlać winem, dodać passatę i bazylię, gotować na małej mocy przez min. 2h.  
Zredukować płyn do powstania gęstego sosu.

### sos biały

200 g serka Philadelphia  
200 g słodkiej śmietany  
sól

Wymieszać wszystkie składniki i doprawić solą.