

Włoskie ciasto na pizzę

WEDŁUG NASZEGO SZEFA KUCHNI DAWIDA JĘDRZEJCZYKA

ZACZYN POOLISH

- 300 ml wody
- 300 g mąki typu 00
- 5 g drożdży suchych
- 5 g miodu

Wymieszaj wszystkie składniki, przykryj szczelnie ściereczką i odstaw na 16-24 godziny do lodówki.

CIASTO NA PIZZĘ

- cały zaczyn polish
- 700 ml wody
- 1250 g mąki typu 00
- 40 g soli
- 10 g oliwy

Do miski dodaj polish i wodę, wymieszaj, następnie wsyp mąkę i sól, i wyrób ciasto ręcznie lub w mikserze. Odstaw na 15 minut, uformuj jedną kulę, przełóż do pojemnika wysmarowanego oliwą i wstaw do lodówki na 16–24 godziny. Po tym czasie podziel ciasto na porcje.



Sosy do pizzy

WEDŁUG NASZEGO SZEFA KUCHNI DAWIDA JĘDRZEJCZYKA

ORYGINALNY SOS NEAPOLITAŃSKI

- pomidory sanmarzano
- sól
- bazylia

Na 100 g pomidorów dodaj 1 g soli, rozgnieć pomidory w dłoniach i dokładnie wymieszaj. Opcjonalnie dodaj świeżą bazylię. Nie gotuj.

SOS POMIDOROWY

- 700 g passaty pomidorowej
- 2 ząbki czosnku
- cebula
- 20 g świeżej bazylii
- łyżeczka miodu
- wino
- pieprz młotkowany
- sól

Zeszklij cebulę z czosnkiem na oliwie i dodaj miód. Podlej winem, dodaj passatę i bazylię, gotuj na małej mocy przez min. 2h. Zredukuj płyn do powstania gęstego sosu.

SOS BIAŁY

- 200 g serka Philadelphia
- 200 g słodkiej śmietany
- sól

Wymieszaj wszystkie składniki i dopraw solą.

