

Vékony tésztás pizza KemenceMánia módra - Kakuk Szabolcs
receptje - készült az OnLive© főzőiskola 43. adásában



Hozzávalók:

1 kg pizzaliszt, 1,5 dkg élesztő, 2 kiskanál só, 6 dl víz, 0,5 dl extraszűz olívaolaj, 1 evőkanál szárított origano

a nyújtáshoz:

pizzaliszt

a pizzaszószhoz:

1 közepes fej apróra vágott vöröshagyma, 4-5 evőkanál extraszűz olívaolaj, 1 csapott kiskanál szárított origano, néhány level apróra vágott friss bazsalikom, 5 dl (500 gramm) konzerv natúr passzírozott paradicsom (az a fajta, amelyik mártás sűrűségű, hígabb az általunk ismertebb sűrített paradicsomnál), 1 csapott kiskanál só

a tetejére:

néhány level friss bazsalikom, kb. 20 dkg vékonyan szeletelt prosciutto sonka, kb. 30 dkg pizza mozzarella sajt

1. A tésztához a lisztet egy tálba szitáljuk. Az élesztőt teljesen elmorzsoljuk benne, majd a sót is beleforgatjuk. Ezután a vízzel és az olajjal, az origanoval fűszerezve könnyen kezelhető, közepesen kemény tésztát keverünk-gyúrunk belőle, de ez a változat nem igényel különösebb dagasztást. Folpackkal letakarjuk és 24 órán át hűtőszekrényben pihentetjük.
2. A pizzaszószhoz a hagymát finomra vágjuk és az olívaolajon 5-6 perc alatt megfonnyasztjuk, de megpirulnia nem kell. Az utolsó percben az apróra vágott illetve morzolt szárított fűszereket is rászórjuk, hogy az ízük jobban érvényesüljön. A passzírozott

Vékony tésztás pizza KemenceMánia módra - Kakuk Szabolcs
receptje - készült az OnLive© főzőiskola 43. adásában

paradicsommal fölöntjük, megsózzuk, 6-8 percig főzzük, hogy egy kicsit besűrűsödjön.

3. A pihentetet tésztát meglisztezett gyúrolapra borítjuk, 8 egyenlő részre osztjuk, egyenként meggömbölygetjük. Folpackkal letakarva legalább fél órán át pihentetjük, hogy megszokja a szobahőmérsékletet, és akkor nyújtás során nem fog szakadni.

4. Meglisztezett gyúrolapon egyenként 2 milliméter vékonyságúra, kb. 30 centis kerek lapokká nyújtjuk, amit akár kézzel is megtehetünk. Mindegyiket kb. 3 evőkanál pizzaszósszal vékonyan megkenjük, majd kedvünk szerint rakunk rá bazsalikomlevelet, prosciutto sonkát és vékonyan szeletelt mozzarella sajtot. Sütőlapáttal alányúlunk és már toljuk is a forró kemence lapjára. Amikor a videó készült, a felfűtött kemence légtere 210 °C-os, míg a lapja kb. 350 °C-os volt. De ez az ideális hő, mert akkor alul rendesen pirul a pizza tésztája, a tetején pedig szépen megolvad a sajt, anélkül, hogy megégne. 1 perc elteltével 180 fokot fordítunk rajta, hogy szép egyenletesen süljön, így sütjük még 1 percig. (Kemencéje válogatja, lehet, hogy valakinél a 2-2 perc lesz az ideális sütési idő.) Nálunk egyesével sült, aki többet tesz be egyszerre, annál szintén nőhet a sütési idő.

Jó tanács

- Lehet úgy is készíteni, hogy a szélét sajttal töltjük. Ehhez a tészta szélére, körben kis szelet mozzarella sajtokat rakunk, a tészta szélét ráhajtuk úgy, hogy a sajt mögött összeérjen. A továbbiakban ugyanúgy járunk el vele, mint az alapreceptben.

8 darab egyszemélyes pizza

Elkészítési idő: 50 perc + a tészta pihentetése

Egy pizza: 773 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.