



Hozzávalók:

a tésztához:

2,5 dkg élesztő, kb. 3 dl langyos víz, 50 dkg finomliszt, 1 mokkáskanál só, 4-5 evőkanál olaj

a nyújtáshoz:

3-4 evőkanál finomliszt

a lekenéshez:

5-6 evőkanál olaj

a pizzaszószhoz:

40-50 dkg konzerv hámozott paradicsom (az a fajta, amelyiknek kb. a fele passzírozott

paradicsom, a másik fele kis kocka paradicsom), 2-3 evőkanál sűrített paradicsom

(paradicsompüré), fél kiskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, fél mokkáskanál

szárított rozmaring, fél-fél kiskanálnyi szárított origano, bazsalikom és kakukkfű, 1 evőkanál

kristálycukor, 1 csapott kiskanál étkezési keményítő

a tetejére:

Szarvasi pizza mozzarella sajt

1. Az élesztőt kb. 1 deci langyos vízbe morzsoljuk, és 1 evőkanál finomlisztet beleszórva kb. 10 perc alatt fölfuttatjuk. Ezután egy nagyobbacska tálban a többi liszttel, a fele olajjal meg kb. 2 deci langyos vízzel, megsóva összegyúrjuk. Akkor jó, ha közepes keménységű tésztát

kapunk, amit még 6-8 percig intenzíven dagasztunk, egészen addig, amíg az edény falától el nem válik, szép sima nem lesz. Ekkor a maradék olajjal meglocsoljuk, a tésztába dagasztjuk, így jó laza lesz.

2. Újabban nagy divat a pizzatésztát ízesíteni, tán éppen azért, mert sokan otthagyják a szélét, ahová nem jut feltét. A fűszerezést részben meghatározza, hogy mi kerül majd később a tészta tetejére. Ha tenger gyümölcshelével készül, 3-4 gerezd zúzott fokhagymát; ha mozzarella-paradicsomos lesz, akkor 2 evőkanálnyi apróra vágott bazsalikomot; ha a feltéte magyaros lesz, akkor 1 kiskanál csípős Piros Aranyat és így tovább. Akár hagyományos a tészta, akár ízesített, ha kész, cipóvá formáljuk, a tetejét olajjal megkenjük, majd konyharuhával letakarjuk, és langyos helyen, kb. 40 perc alatt a duplájára kelesztjük.

3. Megfőzzük a pizzaszószot. A konzervparadicsomot a sűrített paradicsommal együtt egy kisebb lábasban, kevergetve főforraljuk. Közben megsózzuk, megborsozzuk, a szárított zöldfűszereket belemorzsoljuk. A cukorral ízesítjük. 2-3 percig forraljuk, a keményítőt beleszórjuk, kevergetve még 1-2 percig forraljuk, a tűzről lehúzzuk.

4. Többféle alakú pizzát süthetünk: nagy vagy kicsi kereket, vagy olyan téglalap alakút, amit majd felszeletelünk. Utóbbit főként akkor érdemes sütni, ha sok embernek készítjük, mert könnyebb kiporciózni. A hagyományos nagyhoz a tésztát két részre osztjuk, és enyhén beliszteztetett gyúrólapon, beliszteztetett kézzel egyenként 4-5 milliméter vastag (ki milyen vastagon szereti) kerek lappá nyújtjuk. Akinek van pizzasütőformája, abba nyomkodja bele a tésztát. A minihez (ezeket pizzelléknek nevezzük) a megkelt tésztát rúddá sodorjuk, majd 15-18 részre vágjuk, és beliszteztetett deszkán egyenként ellapítjuk. Ez a változat akkor a leghasznosabb, ha többféle ízesítésű „egyszemélyes” kis pizzát akarunk készíteni. Ha a pizzát szeletelni akarjuk, akkor a tésztát elfelezzük, egyenként téglalap alakúra nyújtjuk, és két kiolajozott tepsibe fektetjük. A kerek tésztakorongokat szintén kiolajozott tepsire kell fektetni.

5. A tészta sütése a formától függetlenül azonos, pontosabban kétféle módon történhet. Az eredeti recept szerint a tészta tetejét finom paradicsomos mártással (pizzaszósszal) megkenjük, ráhalmozzuk a kedvünkre való tölteléket. Erre kerül a pizza mozzarella sajt, majd forró kemencében vagy sütőben nagy lánggal (kb. 220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C), a középső fölötti polcra téve, 10-12 perc alatt (a tészta vastagságától függően) megsütjük. Akkor van kész, amikor egy széles lapáttal alányúlva azt tapasztaljuk, hogy kopog a tészta alja.

6. A másik változat szerint a tepsibe tett tészta tetejét olajjal megkenjük, villával megszurkáljuk, és előmelegített forró kemencében vagy sütőben nagy lánggal (kb. 220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C), 4-5 perc alatt elősütjük, vagyis félig megsütjük. Csak ezután kenjük meg a paradicsomos mártással, majd következik a töltelék és a pizza mozzarella sajt. A sütőbe visszatolva 6-8 perc alatt készre sütjük. Házilag tán praktikusabb így sütni a pizzát, és az sem elhanyagolható, hogy az elősütött tészta lefagyasztható, így bármikor

előkaphatjuk, amikor éppen szükségünk van rá.

### Változatok

Az alaprecept alapján elkészített pizzatésztára szinte bármi kerülhet, fantáziánk és az épp kéznél lévő hozzávalók szerint. Íme néhány példa, melyeknél a megadott mennyiségek az előzőekben részletezett tésztára, azaz 2 nagy pizzáralegendőek.

#### Hawaii pizza

A paradicsomos alappal megkent tésztára kb. 30 deka vékony csíkokra vagy kis kockákra (így nem sült ki annyira) vágott gépsonkát szórunk. Erre 30 deka lecsöpögtetett, kockákra vágott ananászt halmozunk, - egyes változatokban konzervkukorica is kerül rá -, végül vastagra reszelt edami sajttal behintjük. Mehet a sütőbe!

#### Húsimádó pizza

Egy nagy vöröshagymát megtisztítunk, finomra aprítjuk és 4 evőkanál olajon megfnyasztjuk. Fél kiló darált marhahúst (lehet sertés- vagy pulykacomb is) ráteszünk, kevergetve kb. 10 perc alatt megpirítjuk. Kissé megsózzuk, fölaprított bazsalikommal, origanóval és rozmaringgal fűszerezzük, enyhén megborsozzuk. Ha kihűlt, egyenletesen a paradicsomos alappal megkent tésztára halmozzuk. Vékonyan fölkarikázott hagymát vagy lilahagymát gyűrűre szedünk, kissé besózzuk, a húrra szórjuk. Vékony szelet hússzalonnával (sliced baconnal) befedjük, majd a tetejére vékonyan fölszeletelt vagy lereszelt pizza mozzarella sajtot teszünk. Mehet a sütőbe!

#### Ínyenc pizza

A paradicsomos alappal megkent tésztára 12 vékony szelet gépsonkát, 20-25 deka pirított csiperkegombát és ugyanennyi lecsöpögtetett konzervananászt rakunk. Pizza mozzarellát szeletelünk rá, és mehet a sütőbe.

#### Juhtúrós, brokkolis pizza

50 deka fagyasztott brokkolit (lehet persze friss is, de akkor annak tisztítva kell fél kilónak lennie) enyhén sós vízben roppanásra főzünk, leszűrjük, hűlni hagyjuk. Ezután kisebb rózsáira daraboljuk, a paradicsomos alappal megkent tésztára halmozzuk. 40 deka juhtúrót 3 gerezd zúzott fokhagymával összekeverünk, a tésztára, a brokkoli közé morzsoljuk. Tetejére vékonyan fölszeletelt vagy lereszelt pizza mozzarella sajtot teszünk. Mehet a

sütőbe!

### Magyaros pizza

A paradicsomos alappal megkent tésztára kb. 25 deka vékonyan fölkarikázott csípős kolbászt és 7-8 deka vékony szelet téliszalámit halmozunk. 2 közepes vörös- vagy lilahagymát vékonyan fölszeletelünk, gyűrűi-re szedjük, az előzőekre rakosgatjuk. 20 deka császárszalonnát csíkokra vagy kockákra vágva rászórunk és 2-3 lecsöpögtetett, kicsumázott, közepes kockákra vágott csípős ecetes paprikával megrakjuk. Reszelt füstölt sajttal behintjük és mehet a sütőbe!

### Margherita pizza

A tésztát 60 deka kis kockákra vágott paradicsommal megszórjuk. 8 szardellafilét lecsöpögtetünk, majd miután a nagyobb szálkákat kivettük belőle, villával összetörjük vagy fölaprítjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, apróra vágott bazsalikkal és origanóval meghintjük. Mozzarella szeleteket (kb. 30 dekát) fektetünk rá, 4 evőkanálnyi reszelt parmezán sajttal megszórjuk. Mehet a sütőbe.

### Mexikói pizza

A paradicsomos alappal megkent tésztára kb. 40 deka vékonyan fölkarikázott kolbászt halmozunk (kolbász helyett 40 deka darált, pirított, enyhén sózott, borsozott húst is használhatunk). 20-20 deka lecsöpögtetett főtt kukoricával és piros babbal (lehetnek konzervek is) gazdagon megrakjuk, 1 hegyes csípős paprikát szeletelünk rá, végül a tetejére vékonyan fölszeletelt vagy lereszelt sajtot (legjobb a pizza mozzarella) teszünk. Mehet a sütőbe!

### Soksajtós pizza

A paradicsomos alappal megkent tésztát váltakozva megrakjuk a következő fölszeletelt vagy reszelt sajtokkal: ementáli, camembert, pizza mozzarella, füstölt sajt, márványsajt, trappista stb., és mehet a sütőbe! legalább négyféle sajtot használjunk hozzá.

### Tenger gyümölcsei pizza

A paradicsomos alappal megkent tésztára lecsöpögtetett konzerv vagy fagyasztott, fölengedett, langyos vízzel leöblített tengergyümölcsei keveréket (kagylót, rákot, polipot vegyesen tartalmaz) szórunk. Néhány szem kimagozott olajbogyóval esetleg kapribogyóval is díszítjük, kerülhet rá néhány vékony csíkcoca füstölt lazac is, végül pizza mozzarella

sajtot szeletelünk rá. Mehet a sütőbe!

Ehhez a feltéthez a paradicsomos alapnál jobban illik egy tejszínes sajtos mártás, ezért ennek a receptjét külön is megtalálhatják.

### Vegetáriánus pizza

A paradicsomos alappal megkent tésztát lecsöpögtetett, földarabolt főtt zöldségekkel megrakjuk, például sárgaréppával, kukoricával, zöldborsóval, karfiollal, brokkolival, zöldbabbal és pirított gombával. Végül pizza mozzarella sajtot szeletelünk vagy reszelünk rá és mehet a sütőbe!

### Jó tanács

- Kenyérsütő gépben könnyű bedagasztani a pizza tésztáját, azután már csak formálni kell. Megtehetjük azt is, hogy amikor reggel elmegyünk otthonról, beleszórjuk megfelelő sorrendben a hozzávalókat a gép tartályába, és beprogramozzuk. Így mire hazaérünk megkelt tészta vár minket, amit csak formálni, majd megpakolni és sütni kell, azaz villámgyorsan meleg ételt tehetünk az asztalra.
- Készítettünk finom pizzatésztát úgy, hogy 1 deci tejföllel (a vízből persze elhagytunk 1 decit, tehát 2 decivel készült) és 10 deka reszelt sajttal dagasztottuk be a tésztát. Különleges finom, omlós lett tőle.
- Az elősütött tészta letakarva hűtőszekrényben 3 napig eláll, de amikor már megpakoltuk, frissen sütve az igazi.
- Az elősütött pizzatésztát lefagyaszthatjuk - erre a célra legalkalmasabb a mélyhűtő fólia - és bármikor gyors vacsorát süthetünk belőle, ha a tetejére „varázsolunk” valami finomságot.

6 főre

Elkészítési idő: 40 perc + kelesztés

Egy adag pizzatészta feltét nélkül: 416 kcal

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