

TEMAT: Włoskie klimaty, czyli PIZZA!



Pizza – potrawa kuchni włoskiej, obecnie szeroko rozpowszechniona na całym świecie. Jest to płaski placek z ciasta drożdżowego (focaccia), z sosem pomidorowym, posypany tartym serem (najczęściej jest to mozzarella) i ziołami, pieczony w bardzo mocno nagrzanym piecu. Pizzę podaje się na gorąco, lecz rozpowszechnione jest jedzenie jej również na zimno. Tradycyjnym miejscem spożywania pizzy są pizzerie, lokale gastronomiczne specjalizujące się w przyrządzaniu i serwowaniu pizzy.

Historia

Płaskie, okrągłe i wypiekane placki znane są praktycznie wszystkim kulturom starożytnym, np. w dawnym Egipcie spełniały funkcję płatniczą. W starożytnym Rzymie popularne były *focaccie* przyprawiane ziołami i serem.

Słowo *piza* (w takiej właśnie formie) pojawia się po raz pierwszy w dokumencie z 997 roku. W XVII wieku mianem pizzy *alla mastunicola* określano wypiek przyprawiony bazylią i serem, a pizzą *ai cecinelli* – placek z rybą.

Po pojawieniu się we Włoszech pomidorów (przywiezionych po odkryciu Ameryki) zaczęto wykorzystywać je do przyprawiania pizzy. Lokale gastronomiczne zwane "pizzeriami" pojawiły się po raz pierwszy w XVIII wieku w Neapolu. Ich popularność była tak duża, że wzbudziły zainteresowanie króla Ferdynanda II Burbona, który odwiedził jeden z nich i tym samym bardzo przyczynił się do wzrostu popularności pizzy. W 1889 roku jeden z kucharzy, Raffaelo Esposito, zadedykował królowej Małgorzacie Sabaudzkiej trzy rodzaje pizzy: *alla mastunicola* (z serem i bazylią), *marinara* (z pomidorami) – te dwa rodzaje były już dobrze znane – oraz nową wersję: z mozzarellą. Ta trzecia pizza najbardziej przypadła do gustu królowej. Od jej imienia pizza ta do dzisiaj zwana jest "margeritą", chociaż wariant z mozzarellą na pewno znany był i spożywany wcześniej, nie była to więc zupełna innowacja Esposito.

Z Neapolu pizza trafiła do Stanów Zjednoczonych, gdzie wypiekano ją już pod koniec XIX wieku. W północnej części Włoch spopularyzowała się jednak dopiero po II wojnie światowej dzięki robotnikom z południa półwyspu emigrującym za pracą w północne rejony kraju.

We Włoszech wyróżnia się dwie charakterystyczne odmiany pizzy: neapolitańską i rzymską. Pizza rzymska ma grubsze ciasto – od 1 do 2 cm, aby dobrze podtrzymywało składniki, oraz mocno zarumienione i podniesione brzegi. Pizza neapolitańska jest bardzo cienka (maksymalnie 3 mm) i nie ma zaokrąglonych brzegów.

Moi kochani ja mój przepis znalazłam kiedyś chyba w jakiejś książce, właściwie już nawet nie pamiętam. Mam po prostu go od wielu lat, ale przyznam się szczerze, że rzadko w naszym domu przyrządzamy pizzę. Ale ze względu na zapasy mąki i drożdży, które zalegają po szafach i zamrażalce, stwierdziłam, że muszę w końcu zrobić z nich użytek.

Spód do pizzy:

Pół kostki drożdży

1/2 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki cukru

2 1/2 szklanki (310 g) mąki

2 łyżki oliwy z oliwek

2 łyżeczki mąki kukurydzianej

W misce połączyć drożdże, sól i cukier z 1 szklanką (250 ml) ciepłej wody.

Przykryć i odstawić na 10 minut.



Sos do pizzy:

W międzyczasie jak nam rosną drożdże, przygotowujemy łyżkę oliwy, którą wlewamy do garnka.



Cebulę pokrojoną w drobną kosteczkę smażymy na małym ogniu do miękkości. Dorzucamy wyciśnięty przez praskę czosnek i smażymy jeszcze minutkę. Dokładamy krojone pomidory z puszek.



Następnie dorzucamy po łyżeczce ziół takich jak: suszona bazylia, suszone oregano i cukier, ja dodałam też gotowe zioła do pizzy. Wszystko gotujemy na dużym ogniu 20 minut do chwili, aż masa zmniejszy objętość. Można doprawić i ostudzić przed zastosowaniem.



Drożdże ładnie już ruszyły. Odmierzamy 310 g mąki, wsypujemy do miski, robimy pośrodku dołek i wlewamy drożdże. Mieszymy i wyrabiamy ciasto. Możemy wyrabiać na blacie w kuchni.



Blachę wyłożyłam papierem do pieczenia, rozwałkowałam ciasto. Moja pizza akurat nie będzie okrągła.



A teraz jest moment na krojenie warzyw na cienkie plastry i wylanie sosu pomidorowego na surowe ciasto.



Tak wygląda nasza "zakrwawiona" pizza, to znaczy jej wnętrze hihi. Obok- warzywa pokrojone w paseczki. Po świętach została mi papryka, cukinia, pieczarki, pomidorki koktajlowe, kiełbasa, oliwki i ser. To moja propozycja, ale Wy możecie do swojej pizzy dodać zupełnie coś innego. Jak kto woli.



Na sos układamy plastry sera, ja kupiłam w Dino ser mozzarella. A na ser układamy nasze pokrojone warzywa.



Jeżeli już wszystkie składniki ułożycie, przykryjcie je warstwą reszty sera. Chociaż można ser położyć tuż przed końcem pieczenia. No ale tak było w przepisie.



Rozgrzewamy piekarnik na 210 stopni, chociaż rozmawiałam z jednym piekarzem, co stwierdził, że to jest zdecydowanie za dużo. Pieczemy pizzę około pół godzinki.



Dobrze, że miałam ten okrągły nożyk do cięcia pizzy, bo chyba bym sobie nie poradziła inaczej.



Pizza wyszła bardzo dobra, chociaż, mogłam faktycznie posłuchać kolegi piekarza i ustawić pieczenie na 180 stopni. Następnym razem już będę pamiętać. **Buon appetito!**