

# Pâine Pizza – Super Pufoasă, se topește-n Gură



## Pâine Pizza



Dacă iubești pizza și pâinea proaspătă, această rețetă de **Pâine Pizza** este perfectă pentru tine! Un mod **delicios** de a combina cele **două favorite** într-o singură pâine plină de surprize.

Imaginează-ți **straturi crocante de aluat, sos aromat și brânză topită** la fiecare mușcătură. Pâinea Pizza este simplu de împărțit și **pur și simplu deliciosă!**

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

### Pentru aluat:

- 600 g făină albă
- 350 ml apă (100 de ml apă caldă)
- 30 g drojdie proaspătă
- 1 lingură ulei de măsline
- 1 lingură rasă zahăr

### Pentru interior:

- 1 borcan sos pentru pizza

- 200 g mușchiuleț de purcel/șuncă presată etc.
- 200 g cașcaval
- 200 g mozzarella
- 1 lingură ulei de măsline

## **Alte ingrediente:**

- 1 ou
- 1 praf de sare

1. Dizolvă 30 g de drojdie proaspătă în 100 ml de apă călduță (aprox. 30°C) și adaugă o lingură rasă de zahăr. Lasă să se activeze timp de 10 minute.
2. Într-un bol mare sau folosind un malaxor, adaugă 600 g de făină și 6-9 g de sare, apoi încorporează treptat drojdia activată.
3. Adaugă aproximativ 350 ml de apă, puțin câte puțin, până obții un aluat omogen, elastic.
4. Frământă-l timp de 15 minute până devine neted și nu se mai lipește de vas.
5. Lasă aluatul la dospit, acoperit cu un prosop, timp de 40 de minute, până își dublează volumul.
6. Întinde aluatul pe o suprafață presărată cu făină, dându-i o formă dreptunghiulară cu grosimea de aproximativ 1 cm.
7. Unge aluatul cu sos de pizza și presară pe deasupra 200 g de cașcaval ras și felii de mozzarella. Adaugă cârnați sau alt tip de carne, dacă dorești.
8. Taie aluatul în pătrățele de aproximativ 8 cm și pune-le strat peste strat într-o tavă. Lasă tava să mai stea 20 de minute la temperatura camerei.
9. Unge aluatul cu un ou bătut și coace la 180°C timp de 40-50 de minute, până devine rumen.
10. Lasă pizza-pâine să se răcească ușor înainte de a o servi.

