

Pizza de Casă Rețetă Rapidă | Aluat Special de Pizza | Pizza de Casă



Pizza de Casă Rețetă Rapidă | Aluat Special de Pizza | Pizza de Casă



Pizza de casă cu aluat homemade – Totul este excepțional de gustos și aromele care au umplut bucătăria sunt impresionante. Am preparat trei variante de pizza de casă: pentru adulți, copii și criză. Indiferent că e vorba despre pizza cu brânză, pizza cu salam sau focaccia, toate au ieșit incredibil de bune, iar aluatul de casă pentru pizza este excelent

Pentru aluat:

- 600 g făină albă
- 7 g drojdie uscată sau 20 g drojdie proaspătă
- 1 linguriță de zahăr
- 1 linguriță de sare
- 250-300 ml apă
- 1 lingură ulei măsline

Topping Pizza adulți:

- 1 lingură ulei măsline

- 100 g sos de roșii
- 30 g salam crud uscat
- 100 g cașcaval
- 30 g parmesan
- 100 mozzarella
- 30 g porumb
- 50 g ciuperci
- sare, piper și puțin ulei pește

Topping Pizza copii:

- 1 lingură ulei măsline
- 100 g sos de roșii
- 150 g cașcaval
- 30 g parmesan
- 100 g mozzarella.

Topping Pizza criză (Focacia):

- 2 linguri ulei măsline
- 1 linguriță usturoi
- o crenguță rozmarin
- 30 g parmesan
- sare, piper după gust

1. Amestecați apa, drojdia, zahărul, făina și sarea. Frământați minim 10 minute (manual sau cu un robot de bucătărie).
2. Lăsați aluatul să se odihnească acoperit pentru 30 de minute.
3. Întindeți aluatul pe un blat înfăinat, frământându-l încă 3-4 minute. Împărțiți aluatul în 3 bucăți egale și lăsați-le să crească sub un bol încă 15 minute.
4. Preîncălziți cuptorul la 200 de grade Celsius.
5. Luați o bilă de aluat, apăsați ușor pe mijloc și întindeți aluatul spre margini cu degetele.
6. Rotați aluatul între mâini, formând baza de pizza.



7. Aplicați sosul de roșii și adăugați toppingurile preferate (salam, ciuperci, cașcaval, mozzarella etc.).
8. Condimentați cu sare, piper și ulei de măsline.
9. Plasați pizza pe o tavă pregătită și coaceți în cuptorul preîncălzit pentru aproximativ 10 minute.



10.

11.

12. Scoateți pizza din cuptor, tăiați-o în felii și serviți-o caldă.