

„Pizza” Tradițional Românească – Prima „Piță” – Mamă, cum e!



Îmi aduc aminte de tabăra din acel an când am savurat pentru prima dată o pizza autentică, chiar dacă prețul de 30 de lei părea exorbitant pentru acea vreme. Chiar dacă o mare parte din pizza a rămas în farfurie, experimentarea acelei arome noi a alimentat speranța unor zile mai bune.

Și iată că suntem aici, într-o lume unde pizza nu mai este un lux, ci o parte integrantă a dietei noastre. Deși am parcurs un drum lung, suntem conștienți că avem totodată spațiu să ne îmbunătățim și să explorăm.

“Pizza” Tradițional Românească



De ce „**Pizza tradițional românească**”? Deoarece, cu peste 30 de ani în urmă, am început să explorăm **noi delicii culinare** în tandem cu gustul libertății nou câștigate. În zilele în care „paștele cu bulion, sare și piper” constituiau un festin, apariția pizzei a fost ca o revelație. A reprezentat primul nostru contact cu o cultură și o bucătărie ce până atunci ne erau necunoscute. A fost o reinterpretare neobișnuită, dar, în același timp, o incursiune reușită într-o lume a gusturilor noi, un pas către convingerea că există un orizont culinar mai

larg.

Ingrediente aluat de pizza:

- 250 gr făină de grâu
- 20 gr drojdie proaspătă
- 1 linguriță de zahăr, pentru activarea drojdiei
- 30-50 ml apă caldă pentru activarea drojdiei
- 50-100 ml apă pentru aluat
- 1/2 linguriță de sare
- 1 lingură de ulei pentru aluat

Topping pentru pizza:

- 150 gr salam
- 2-3 cârnați cabanos
- 150-200 gr șuncă presată
- 150-200 gr cașcaval
- 4-6 ouă, în funcție de mărime
- câteva felii de ardei gras sau ardei kapia
- câteva măsline
- 1/2 linguriță de sare

Pentru sosul de tomate:

- 200 ml apă rece
- 50-60 gr pastă de tomate
- sare și piper după gust
- 1 linguriță de zahăr
- Opțional, adăugați ce condimente doriți.

Pregătirea aluatului:

1. Puneți 250 grame de făină de grâu într-un bol și faceți o gropiță în mijloc.



2. Adăugați 20 grame de drojdie în gropiță, o linguriță de zahăr și puțină apă caldă pentru a activa drojdia.

Amestecați.

3. Adăugați jumătate de linguriță de sare în jurul gropiței, fără a atinge drojdia.
4. Încorporați făina și adăugați aproximativ 50 ml de apă caldă pentru a forma aluatul.
5. Transferați aluatul într-un vas, ungeți-l cu ulei de floarea-soarelui și acoperiți-l. Lăsați-l să crească timp de 30 de minute.



Pregătirea ingredientelor pentru topping:

1. Tăiați cabanosul în rondele, salamul și șunca în cubulețe mici.
2. Radeți aproximativ 150-200 grame de cașcaval.
3. Tăiați un ardei gras sau capia în felii.



4. Într-un bol separat, bateți 6 ouă și adăugați sare și piper după gust.

Pregătirea sosului:

1. În 200 ml de apă rece, adăugați 2 linguri de pastă de tomate și amestecați.
2. Condimentați sosul cu sare, piper și o linguriță de zahăr pentru a tăia aciditatea.



Asamblarea și coacerea pizzei:

1. Preîncălziți cuptorul la 180 de grade Celsius.
2. Întindeți aluatul într-o tavă unsă cu ulei și lăsați-l să crească pentru încă 10 minute.



3. Întindeți sosul de roșii peste aluat folosind o pensulă.
4. Adăugați cabanosul, salamul și șunca peste sos.
5. Amestecați cașcavalul ras cu ouăle bătute și întindeți amestecul peste pizza.



6. Adăugați feliile de ardei deasupra.
7. Coaceți pizza în cuptorul preîncălzit pentru 40-45 de minute.
8. Lăsați pizza să se răcească puțin înainte de a o tăia și servi.
9. Bucurați-vă de pizza tradițional românească, plină de amintiri și gusturi delicioase.

