

Sycylijska pizza

ze jest kaloryczna i nie należy ją maskować smakiem. Nie ma też różnych rozmiarów. Jedna pizza to

Pizza powinna być pizzą, czyli kilka słów o włoskim przysmaku

#rozmowa

Joanna Latuszek

Domowa pizza: czy każdy może ją zrobić? W czym tkwi haczyk?

- Tak. Pizzę każdy może przygotować w zaciszu swojej kuchni, ale jest kilka zasad, o których należy pamiętać. Mamy przecież do czynienia z ciastem drożdżowym, które jest bardzo delikatne i wrażliwe. Końcowym efektem naszej pracy powinno być ciasto lekkie, puszyste, a jego brzegi po upieczeniu powinny mieć złoty kolor. Ktoś, kto ma niewielkie doświadczenie z ciastem drożdżowym, może bez obawy spróbować wyrobić dobre ciasto na pizzę.



Joanna Latuszek, autorka kulinarnego bloga Manufaktura Ciastek

FOT. MARZENA KOSIN / FOTOF

Co, oprócz talentu kulinarnego, jest potrzebne? Piekarnik, patelnia, mikrofala?

- Zdecydowanie czas. Ciasto na pizzę musi trochę poleżakować. W Internecie są przepisy na ciasto do pizzy, które musi odpoczywać nawet

dwanaście godzin. Na szczęście są też takie, które pozwalają nam przygotować ten specjał zaraz po wyrośnięciu ciasta drożdżowego. Na początku nie ma co kombinować: wystarczy piekarnik i zwykła blacha. Kiedy pocujemy się pewnie po pierwszych sukcesach kulinarnych można dokupić blachę z drobnymi dziurkami od spodu, która pozwala ciastu oddychać podczas pieczenia.

Pizza robiona w domu ma inny smak niż ta w pizzerii. Dlaczego?

- Najlepsza ponoć pizza to ta z Włoch, upieczona w specjalnym piecu, nagrzanym nawet do 400 st. C. Do jej wypieku powinno się używać dość trudno dostępnej maki o łub oo. W domowych warunkach nie jesteśmy w stanie nagrzać piekarnika do tak wysokiej temperatury; mąkę zawsze należy przesiać,

tak by ciasto było pulchne i bez grudek. Po wyrośnięciu ciasta, zawsze należy je odgazować, poprzez kilkukrotne uderzenie w nie pięścią. Dodatkowo przygotowany placek nie powinien długo czekać na pieczenie, bo wyjdzie zbyt suchy. Do pizzy zawsze należy używać składników z najwyższej półki, sami przygotowujemy sos pomidorowy na bazie pomidorów, czosnku i przypraw.

Czy na pizzę możemy położyć wszystko? Czy są smaki zastrzeżone?

- Tutaj już mamy duże pole do popisu. Można tworzyć różne, przeróżne pizzowe rarytasy. Choć i tutaj warto pamiętać, by nie kłaść na ciasto zbyt wielu ciężkich składników, bo nasze ciasto nie będzie lekkie i puszyste. Sos do pizzy powinien być dość gęsty, a ser powinien być zawsze świeży, tylko wtedy raz-

leje się po naszej pizzie i będzie ciagnący

Pizza jest zaliczana do fast foodów. Czy może być też zdrowa?

- Wszystko zależy od naszych priorytetów żywieniowych. Pizza to przede wszystkim tłuszcz i węglowodany. Mąka 450 nie należy do mąk wysokogatunkowych, można spróbować użyć maki orkiszowej 650. Tylko coś za coś, nie uzyskamy już tego puszystego i lekkiego efektu ciasta drożdżowego. Poza tym zmienia się też smak. Mąka orkiszowa ma bardziej wyrazisty smak. Prawdziwie przygotowana pizza według mnie nie jest fast-foodem, a rarytasem, który wspaniale łączy rodzinę przy stole. Przecież nie ma nic wspanialszego niż dzieci zaangażowane w tworzenie wspólnego posiłku, a pizza jest do tego genialnym pretekstem.

Jaka jest Pani ulubiona? Czy pamięta Pani jakiś szczególny smak?

- Pamiętam wyjazd z moimi rodzicami i z siostrą na wakacje na Sycylię. Byliśmy przeokropnie głodni, szukając noclegu trafiliśmy do jakiegoś małego miasteczka i bardzo przyjemnego hoteliku. Kuchnia była już tam zamknięta, ale właściciele przygotowali dla nas pizzę, którą wspominam do tej pory. Zresztą wszyscy ją wspomnieliśmy. To była pizza idealna. Nie pamiętam co na niej było, ale smak został do tej pory. Żadna pizza, którą jadłam, już jej nie dorównała. Kolejna pizza, którą zaliczam do najlepszych to była pizza przyrządzana przez sycylijską rodzinę na emigracji w Chicago. To była pizza z prawdziwego pieca, do tego ten włoski klimat. Coś wspaniałego.

#Agata Maksymiuk

REKLAMA

5016000317A

REKLAMA

5016000317A

REKLAMA

5016000317A