

# ANIA STARMACH

## Pizza ze świeżymi pomidorami i rukolą

### Co kupić?

#### Ciasto:

- 200g mąki
- 110ml ciepłej wody
- łyżeczka oliwy
- 0.5 łyżeczki suchych drożdży
- duża szczypta soli
- duża szczypta cukru

#### Dodatkowo:

- 100ml gęstego sosu pomidorowego
- 1 kulka mozzarelli
- Garść rukoli
- 10 pomidorków koktajlowych

### Jak przygotować?

1. Przygotuj zaczyn: w małej miseczce rozetrzyj drożdże z cukrem, 4 łyżkami wody i niepełną łyżką mąki. Odstaw na 10 minut. Drożdże powinny zacząć się pieniać.
2. Taki zaczyn przełóż do miski robota planetarnego z zamocowanym hakiem. Dodaj wszystkie pozostałe składniki na ciasto i wyrabiaj około 12-15 minut na wolnych obrotach.
3. Po tym czasie odstaw ciasto do wyrośnięcia. Powinno zwiększyć swoją objętość dwu- a nawet trzykrotnie. Jeśli posiadasz robota Cooking Chef XL lub Titanium Chef Patissier XL, skorzystaj z automatycznego programu do wyrastania ciasta.
4. Po tym czasie ciasto rozwałkuj na kształt pizzy (z przepisu wyjdzie 1 pizza) i odstaw jeszcze raz do wyrośnięcia na 10 minut.

# ANIA STARMACH

5. Po tym czasie posmaruj ją sosem pomidorowym i włóż do piekarnika o temperaturze 250 stopni. Jeśli masz piekarnik z maksymalną temperaturą 230 stopni, to taką ustaw. Im większa temperatura tym lepiej dla pizzy. Pizzę piecz 10-12 minut w zależności od temperatury i grubości ciasta.
6. Po tym czasie na pizzę wyłóż kawałki mozzarelli, pokrojone pomidory i rukolę, możesz ją też polać oliwą (moja ulubiona to w tym wypadku oliwa z chili).