

NASVETI KUCHARJA JANEZA ŽEROVNIKA IZ DOMA ŠTRK ZA PRIPRAVO PIZZE DOMA





RECEPT ZA PIZZO

- Testo: 1 kg moke T-500, 6 dl mlačne vode, 20 g kvasa, 25 g soli, 15 g sladkorja, 6 cl olivnega olja
- Iz naštetih sestavin zamesimo gladko in prožno testo.
- Oblikujemo šest hlebčkov in jih položimo v pomokano posodo. Pokrijemo s prozorno folijo in testo čez noč pustimo na hladnem v hladilniku.
- Preden začnemo oblikovati testo ga vzamemo iz hladilnika, da se ogreje. Raztegnemo ga na tanko. Rob lahko pustimo malo debelejši. Premažemo z paradižnikovo omako in potresemo z nadevom po želji.
- Pečemo na ogreti šamotni opeki približno osem minut. Pečica naj bo segreti vsaj na 250°C.
- **PA DOBER TEK!**



NAJPREJ ZMESIM HLEBČKE ZA PIZZO





IN DODATKE.





SESTAVINE ŽE ČAKAJO





ZATO SEGREJEM PEČICO TER ŠAMOTNO OPEKO





IN OBLIKUJEM TESTO.





PRIPRAVIM NADEV TER





PO ŽELJI DODAM KAJ PEKOČEGA.





POTEM PA HITRO V PEČICO!





ALI JE ŽE PEČENO?





USPELA JE!





PIZZO NAREŽEM NA ENAKOMERNE KOŠČKE ZA V ROKO,...





IN ŽE JE PRIPRAVLJENA ZA LAČNA USTA!





TI DODATKI SO SAMO ZA MENE!!





TO JE BILA MEHIŠKA PIZZA,...





NASLEDNJIČ PA SPEČEM OCVIRKOVKO! DOBER TEK!!





- PRIPRAVIL: JANEZ ŽEROVNIK, dietni kuhar doma Štrk
 - FOTOGRAFIJE: J. Žerovnik (osebni arhiv)

Ptuj, marec 2020