

Pizza z grilla – francuska pizza z Creme Fraiche

Składniki

- 3½ szklanki mąka pszennej
- 1 paczka suszone drożdże
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka cukru
- 1 i 1/4 wody
- 2 łyżki oliwy
- Creme Fraiche
- Szpinak
- Suszone pomidory
- sól
- pieprz
- Ostra oliwa

Przygotowanie:

1. Do miski wsypujemy 300 g mąki, drożdże, cukier, sól i całość mieszamy. Powoli wlewamy wodę w temperaturze do 45°C. Cały czas mieszając, dolewamy oliwy. W bardzo szybkim czasie powinno nam powstać zwarte ciasto. Jeśli tak nie jest, możemy to skorygować, dolewając wody.
2. Aby składniki dobrze, się ze sobą połączyły, odstawiamy ciasto na około 2-3 minuty. Prawidłowo uformowane ciasto powinno być lepkie. Pora na wyrobienie ciasta – wyrabiamy je, aż uzyska pożądaną konsystencję i zacznie odklejać się od naczynia. Pomagamy sobie mąką. Przekładamy ciasto na posypaną mąką stolnicę lub inną ciepłą powierzchnię i formujemy gładką kulę. Smarujemy naczynie oliwą i rozgrzewamy grilla na temperaturę około 40°C.
3. Wkładamy ciasto do naczynia i przykrywamy je folią kuchenną, dzięki temu ciasto nie będzie suche. Aby ciasto ładnie wyrosło, musimy odstawić je na około godzinę. Na sam koniec wykładamy ciasto na stolnicę posypaną mąką i w zależności od tego, jaki posiadamy kamień do pizzy, formujemy odpowiedni kształt.
4. Polecamy zrobić z takiego ciasta kilka kulek, po czym zamrozić je. To świetny sposób na to, aby szybko przygotować wspianą pizzę, kiedy tylko najdzie nas na to ochota.
5. Pora na przygotowanie naszej francuskiej wersji. Ciasto do pizzy układamy na papierze do pieczenia. Wykładamy Creme Fraiche i rozsmarowujemy dokładnie na całej powierzchni. To będzie nasz podkład, taki jaki tradycyjnie stanowi sos pomidorowy. Na Creme Fraiche nakładamy wcześniej blanszowany szpinak, ser mozzarella i suszone pomidory. Doprawiamy solą oraz pieprzem.

6. Na sam koniec – delikatnie polewamy ostrą oliwą. Grill rozgrzewamy do temperatury 250°C i naszą pizzę zostawiamy na 10 minut pod przykryciem.

Wspaniała, aromatyczna i chrupiąca pizza z grilla jest już gotowa! Możecie ją przygotować z dowolnymi składnikami. Jest to szybkie i niezwykle proste danie, które przypadnie do gustu absolutnie każdemu. W końcu kto z nas nie kocha pizzy!