

Pizza Pane



Dragii mei, pizza pane inseamna paine de pizza, si nu pizza pane"u"
:P, cum ar parea la prima vedere :))

Nu are mult miez, fiind foarte apreciata, mai ales de catre cei mici, caci pare a fi o pizza-snack ☐

Poate fi savurata atat intr-o zi de post cat si in oricare alta...simpla sau cu diverse toppinguri: boabe de porumb, ardei rosu si verde + rosii, ori salam, sunca, in felii subtiri...

Se coace de minune intr-o forma rotunda, speciala, de pizza, dar si intr-o tava, cum ar fi cea de aragaz, unde puteti inghesui chiar doua portii :)))

Va arat mai jos ambele variante ☐

Ingrediente:

- 25 g. drojdie proaspata
- 1 lingurita zahar
- 300 ml. apa calda
- 500 g. faina
- o lingurita sare
- 2 linguri ulei de masline
- 300 ml. sos de rosii sau **bulion**
- sare, piper
- 2, 3 catei de usturoi
- 2 ramurele de rozmarin, busuioc sau oregano

Mod de preparare:

Se pregateste prima data sosul de rosii, astfel: din rosii (ideal ar fi sa folositi rosii proaspete, tocate) si usturoiul pisat se face pe foc un sos (prajiti usturoiul cateva secunde in 2, 4 linguri de ulei (de masline) daca vreti sa obtineti un sos mai aromat). Se lasa cateva minute, sau pana cand ajunge la consistenta dorita, punand sare si piper dupa gust. Daca folositi bulion, adaugati o lingura de faina in uleiul incins, dupa care procedati exact ca si mai sus ☐

Se pregateste apoi maiaua din drojdia sfaramata, lingurita de zahar si 2, 3 lingurite apa calda. Se presara cu putina faina si se lasa la dospit, la cald, pentru cca. 15 minute.

Se cerne faina si se amesteca cu sare. Se face o gropita in mijloc si se toarna maiaua, apa calduta si uleiul de masline; se framanta bine aluatul, la robot sau cu mainile.

Se lasa o ora la crescut, la loc cald, ferit de curenti de aer (eu acopar aluatul cu o punga, ferit de intemperii :P)



Se imparte apoi aluatul in 3 (eu am facut portie dubla, de unde si cele 6 „bile” de aluat din poza...nah, familie mare :D)



Se lasa la crescut cca. 30 de minute, cand vor arata asa, adica mai, mai sa pocneasca :)))



Se intinde in strat subtire fiecare dintre cele 3 bile de aluat si se aseaza intr-o forma de pizza rotunda, unsa cu ulei. Eu le-am asezat intr-una cu gauri, cum am folosit aici, la **Pizza Margerita**, pentru ca efectul crispy sa fie maxim ☐



Se intinde sosul de rosii deasupra aluatului, se presara ierburile

□ (eu n-am pus nimic, fiindca Bogdi nu le suporta!!!)



Am „presarat” insa cateva boabe de porumb, pe care le adora :)))



Se da pizza la cuptor, la foc puternic (220 grade C), pentru cca. 10 minute:



Cand s-a mai racorit putin, se taie in triunghiuri:



...triunghiuri care se pot servi asa cum sint, dar neaparat fierbinti :P, sau langa o salata de legume ☐

Aici e varianta intinsa in tava de aragaz, cu mainile ☐
...mai „inalta” si pufoasa...



S-aveti poftaaaa!!!!!!!!!!!!!! :))

P.S. Daca vi se pare usor „uscata”, stropiti-o cu ulei de masline

cand o scoateti din cuptor ☐