3 Νοεμβρίου 2013

Πίτσα Ναπολιτάνα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Υλικά συνταγής

- Για τη ζύμη πίτσας
- **500 γρ. περίπου** αλεύρι δυνατό (αλεύρι σταρένιο για ψωμί)
- **350 ml** χλιαρό νερό
- **1 φακελάκι (8 γρ.)** ξηρή μαγιά
- **1 πρέζα** ζάχαρη
- **4 κ.σ.** ελαιόλαδο
- **1½ κ.γ.** αλάτι
- **1 κ.γ.** αποξηραμένα βότανα (ρίγανη, βασιλικό, θυμάρι) προαιρετικά
- Για τη σάλτσα Ναπολιτάνα
- **6** αποφλοιωμένα ντοματάκια (πομοντόρια μακρόστενα) φρέσκα η εμπορίου
- **4 κ.σ.** ελαιόλαδο
- **1 σκ.** σκόρδο ψιλοκομμένη
- **1 πρέζα** ζάχαρη
- αλάτι

- πιπέρι
- ρίγανη
- βασιλικό φρέσκο
- Για τη γέμιση
- μοτσαρέλα Dirollo
- προσούτο
- αβγό
- ρόκα

Εκτέλεση

Σε μπολ ανάδευσης βάζουμε το χλιαρό νερό, τη μαγιά, τη ζάχαρη, το ελαιόλαδο (και τα βότανα προαιρετικά). Ανακατεύουμε να διαλυθεί η μαγιά. Αφήνουμε 5΄-10΄ να αφρίσει η επιφάνεια, δείγμα ότι ενεργοποιήθηκε η μαγιά. Λίγο λίγο ρίχνουμε το αλεύρι και το αλάτι ανακατεύοντας με κουτάλι. Όταν η ζύμη αρχίσει να μαζεύει με την προσθήκη του αλευριού, τη μαζεύουμε σε μπάλα με το χέρι. Την αδειάζουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια και τη ζυμώνουμε για 5΄-10΄ με δυνατές κινήσεις με τις άκρες των δαχτύλων. Η ζύμη πρέπει να είναι απαλή, ελαστική και εύπλαστη. Λαδώνουμε ελαφρά ένα βαθύ μπολ και βάζουμε μέσα τη ζύμη. Σκεπάζουμε με νωπή πετσέτα ή μεμβράνη και την αφήνουμε να διπλασιαστεί σε όγκο για περίπου μία ώρα σε ζεστό μέρος. Αφού ανέβει η ζύμη, τη χωρίζουμε σε 2 κομμάτια (η πολλά μικρότερα). Φτιάχνουμε 2 πίτσες με διάμετρο 30-35 εκ. η καθεμία η 8 μικρότερες. Σκεπάζουμε και αφήνουμε για 30΄ να ξαναφουσκώσει η ζύμη και να γίνει πιο ελαστική. Ανοίγουμε το κάθε κομμάτι ζύμης είτε με τις άκρες των δαχτύλων πιέζοντας με κυκλικές κινήσεις σε αλευρωμένη επιφάνεια, είτε με πλάστη αν θέλουμε να γίνει πιο λεπτή και πιο τραγανή. Έχουμε προθερμάνει πολύ καλά το φούρνο στην πιο δυνατή θερμοκρασία στις αντιστάσεις και έχουμε τοποθετήσει κάτω κάτω μαντεμένια πλάκα η λαμαρίνα να κάψει καλά. Πασπαλίζοντας το ταψάκι με λίγο καλαμποκάλευρο πετυχαίνουμε πιο τραγανή κρούστα στο κάτω μέρος της πίτσας. Αλείφουμε με λίγη σάλτσα ντομάτας αφήνοντας κενό 2-3 εκ. ώστε να φουσκώσει τριγύρω και να κρατήσει μέσα τα υλικά προσθέτουμε και κομμάτια μοτσαρέλα. Ψήνουμε 15΄ περίπου να ροδίσει γύρω γύρω και να γίνει τραγανή. Η ζύμη διατηρείται στο ψυγείο ωμή για τρεις μέρες καλυμμένη με μεμβράνη και δύο μήνες στην κατάψυξη.

Σάλτσα
Λιώνουμε τα πομοντόρια με τα χέρια σε μπολ. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά. Χρησιμοποιούμε την σάλτσα ωμή η βρασμένη μόνο για 5΄.
Η σάλτσα πρέπει να είναι κρύα. Ιδανικά αν μείνει ένα βράδυ σκεπασμένη στο ψυγείο γίνεται τέλεια. Από πάνω γαρνίρουμε με ότι μας αρέσει.

Με την ίδια ζύμη (χωρίς τα μυρωδικά) κάνουμε και γλυκιά πίτσα αλείφοντας την με ΜΕΡΕΝΤΑ αφού ψηθεί.

Πηγή: argiro.gr