

## Těsto na pizzu

V březnu 2022 jsme si pořídili pec na pizzu Marinara od Fontana Forni. Od té doby zkoušíme možné i nemožné a s radostí pečeme pizzu kamarádům, zákazníkům, známým i méně známým sousedům z vesnice.

Často jsme tázáni: „To je vaše těsto? Jak ho děláte? Můžete mi poslat recept?“

Těsto připravujeme sami, ale recept na těsto je ten, který sdílí výrobce pizza pecí, firma Fontana Forni, na svém Youtube kanálu (<https://youtu.be/jXKkoXhrBv0>), i když jsme si pár drobností upravili podle svého. Nejsme žádní food blogeri, pár fotografií z postupu přípravy těsta jsme pro vás ale pořídili.

### Suroviny:

1 000 g hladké mouky

650 g vlažné vody (+ je možné přidat 5 - 10 g octa)

25 g soli

20 g olivového oleje

15 g kvasnic

- Těsto mícháme v robotu pomocí háku.
- Do mísy robota dáme zhruba polovinu mouky, kterou nasypeme k jedné straně mísy. Na dno mísy vlijeme zhruba polovinu vody. Prsty rozmělníme kvasnice, které padají do vody, pak je prsty nebo vidličkou rozmícháme s vodou a postupně přichrnujeme víc a víc mouky, až vznikne hladká tekutá směs.



- V tento okamžik nasadíme hák a začneme míchat na nízký stupeň. Až se mouka s tekutou směsí vody a kvasnic spojí, přidáme sůl. Sůl nepřidáváme dříve, aby nebrala kvasnicím vodu.
- Následně střídavě přidáváme mouku, vodu, mouku, vodu. Těsto se hezky spojí.
- Jako poslední ingredienci přilijeme olivový olej a ještě mícháme, dokud se olej dokonale nepropojí s těstem.
- Těsto vyklopíme na pečicí vál a ručně propracujeme v pěkný bochánek.





- Mísu vytřeme olivový olej nebo vystříkáme odlučovačem (např. Carlex od firmy Zeelandia). Bochánek těsta vložíme do mísy a opět potřeme olejem. Následně mísu uzavřeme víkem nebo zabalíme do potravinové fólie. Těsto necháme do druhého dne kynout v lednici.



- Druhý den (ideálně po 24 h) těsto z lednice vyndáme, rozdělíme na 8 stejných dílů (navážka vychází zhruba 210 - 215 g/ks). Z každého dílu uválíme pěkný bochánek. Vál dostatečně pomoučnime, aby se vám s těstem dobře pracovalo.



- Připravíme si uzavíratelný box, který vytřeme olejem a vkládáme do něj jednotlivé bocháčky tak, aby měly místo pro kynutí. Bocháčky nezapomeneme natřít olejem. Až vykynou, spojí se, ale díky oleji půjdou dobře oddělit. Box uzavřeme a opět necháme v lednici jeden den kynout.



- Těsto je dobré vyndat z lednice asi 30 min před plánovaným zpracováním. S těstem se lépe pracuje, pokud má pokojovou teplotu.
- Z výše uvedeného bocháčku bez pomoci válečku vytvoříte pizzu zhruba o průměru 30 cm.
- Pizza se v pecích Fontana Forni peče 2,5 – 3 min při teplotě kolem 320°-330° C.

**O pecích:**

Pizza pece Fontana Forni jsou volně stojící pece na dřevo nebo na plyn. Výrobce nabízí několik velikostí. Můžete tedy vybrat takovou velikost pece, abyste nakrmili celou rodinu, kamarády a příbuzné. Doma máme pec Marinara s vnitřním pečicím prostorem 80 x 80 cm, což nám umožňuje upéct nejen pizzu, ale ve velkém pekáči i maso a zeleninu a najednou nakrmit pořádnou partu lidí.

Pokud správně používáte komínovou klapku, kterou pece disponují, trvá natopení pece asi 25 min. Díky klapce je pec rychle natopena, teplota v peci se dá lépe regulovat a spotřeba dřeva je velmi nízká. Teplotu uvnitř pece vám prozradí teploměr, který je standardním prvkem každé pece Fontana Forni.

Přejeme mnoho úspěchů a spokojených strávníků!