### **Jak przygotować domową pizzę idealną na chłodne jesienne wieczory**

**Jesień to czas, kiedy coraz chętniej zostajemy w domu, otuleni kocem i z kubkiem gorącej herbaty w dłoni. Długie wieczory sprzyjają kulinarnym eksperymentom, a jedną z potraw, która potrafi połączyć całą rodzinę, jest pizza przygotowana własnoręcznie. Nic tak nie poprawia nastroju, jak aromat pieczonego ciasta i roztapiającego się sera unoszący się w kuchni.**

Choć w pizzeriach znajdziemy setki wariantów, domowa pizza ma w sobie coś wyjątkowego – to Ty decydujesz o każdym składniku, grubości ciasta czy dodatkach. Dzięki temu możesz stworzyć wypiek idealnie dopasowany do swojego nastroju, a przygotowania same w sobie stają się miłą częścią wieczoru.

#### **Ciasto – serce pizzy**

Podstawą każdej pizzy jest ciasto. Warto poświęcić mu trochę czasu, aby było lekkie i chrupiące. Najlepiej przygotować je z mąki typu 00, która gwarantuje elastyczność. Drożdże powinny mieć chwilę, aby popracować – wystarczy odłożyć ciasto na godzinę w ciepłe miejsce, by nabrało objętości i powietrzności.

#### **Jesienne inspiracje na dodatki**

Jesień to bogactwo smaków – dynia, grzyby, karmelizowana cebula, świeży szpinak czy suszone pomidory świetnie sprawdzą się jako składniki pizzy. To także moment, by sięgnąć po aromatyczne przyprawy: gałkę muszkatołową, szałwię czy rozmaryn, które nadają wypiekowi charakteru i przytulności.

„Jesienne dodatki do pizzy mają niezwykłą moc – nie tylko są smaczne, ale też odżywcze i kolorowe. W połączeniu z dobrym serem tworzą kompozycję, która rozgrzewa i syci” – podkreśla Ewa Polińska z MSM Mońki.

#### **Ser – klucz do smaku**

Pizza bez sera? To prawie niemożliwe. To właśnie on odpowiada za charakterystyczne ciągnące się nitki i kremową strukturę. Najlepiej sięgnąć po ser o wysokiej jakości, który podczas pieczenia pięknie się roztapia, a jednocześnie wzbogaca smak całego dania.

 „Sery z MSM Mońki wyróżniają się naturalnym smakiem i idealną konsystencją do zapiekania. Dzięki nim pizza nabiera pełni aromatu i ma tę niepowtarzalną, złocistą powierzchnię, której tak szukamy” – dodaje Ewa Polińska.

#### **Wspólne pieczenie – magia jesiennych wieczorów**

Przygotowanie pizzy w domu to nie tylko gotowanie, ale przede wszystkim okazja do wspólnego spędzania czasu. Można podzielić obowiązki – ktoś wyrabia ciasto, ktoś inny kroi składniki, a dzieci z radością układają ulubione dodatki. To kulinarna zabawa, której efektem jest coś więcej niż posiłek – to wspomnienia i ciepło, które zostaje z nami na dłużej.

#### **Przepis na jesienną pizzę z serem**

**Składniki (na 2 pizze):**

* 300 g mąki typu 00
* 200 ml ciepłej wody
* 15 g świeżych drożdży
* 2 łyżki oliwy z oliwek
* 1 łyżeczka soli
* 1 łyżeczka cukru
* 200 g sera gouda MSM Mońki
* 200 g dyni pieczonej w kostkach
* garść świeżego szpinaku
* 1 czerwona cebula karmelizowana
* kilka plasterków suszonych pomidorów
* szczypta gałki muszkatołowej, pieprz, rozmaryn

**Przygotowanie:**

1. Drożdże rozpuść w wodzie z cukrem, odstaw na 10 minut.
2. W dużej misce połącz mąkę, sól, oliwę i drożdże. Wyrób ciasto i odstaw pod przykryciem na 60 minut.
3. Rozwałkuj ciasto na dwa placki, przełóż na blachę wyłożoną papierem.
4. Rozłóż składniki: najpierw dynię, następnie cebulę, suszone pomidory i szpinak.
5. Posyp całość startym serem MSM Mońki.
6. Piecz w piekarniku nagrzanym do 220°C przez 12–15 minut, aż ser się roztopi i lekko zarumieni.

Efekt? Aromatyczna, sycąca pizza, która idealnie sprawdzi się podczas długich jesiennych wieczorów – pełna smaku, kolorów i ciepła, jakie daje wspólne gotowanie.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175

­