**Światowy Dzień Pizzy. Jak zrobić w domu pizzę z idealnie ciągnącym się serem?**

**Pizza od lat pozostaje jednym z najbardziej uniwersalnych dań świata. Łączy pokolenia, style życia i kulinarne upodobania. W lutym, gdy zimowe wieczory wciąż sprzyjają domowym spotkaniom, pizza wraca w swojej najbardziej komfortowej odsłonie — przygotowywana w domu, z prostych składników, za to z dbałością o smak i teksturę. Światowy Dzień Pizzy, obchodzony 9 lutego, to idealny moment, by przypomnieć, że najlepsza pizza wcale nie musi pochodzić z restauracji.**

Coraz więcej Polaków decyduje się na przygotowanie pizzy samodzielnie. To nie tylko kwestia oszczędności, ale też przyjemności płynącej z gotowania i możliwości dopasowania każdego elementu do własnych preferencji. Domowa pizza staje się częścią weekendowych rytuałów, pomysłem na kolację z przyjaciółmi lub walentynkowy wieczór w luźniejszym wydaniu. Kluczem do sukcesu pozostaje jeden składnik — ser, który po upieczeniu daje ten charakterystyczny, ciągnący efekt, bez którego pizza nie byłaby pizzą.

**Dlaczego pizza idealnie wpisuje się w zimowe gotowanie?**

Zimą chętniej sięgamy po dania, które są sycące, ciepłe i dają poczucie kulinarnego komfortu. Pizza spełnia wszystkie te potrzeby, a jednocześnie daje ogromną swobodę. Można przygotować ją klasycznie lub potraktować jako pole do eksperymentów, zmieniając dodatki, sos czy rodzaj sera. Domowa pizza nie musi być perfekcyjna wizualnie — liczy się zapach unoszący się w kuchni, chrupiące ciasto i ser, który mięknie i rozciąga się przy każdym kęsie.

Ewa Polińska z MSM Mońki zwraca uwagę, że w domowej pizzy kluczowa jest jakość składników, a nie ich ilość. „*Dobra pizza zaczyna się od prostych decyzji. Nie potrzeba wielu dodatków, jeśli bazą jest dobrze przygotowane ciasto i odpowiednio dobrany ser. Gouda świetnie sprawdza się na pizzy, bo topi się równomiernie, daje kremową strukturę i ten efekt ciągnącego się sera, którego wszyscy oczekujemy.”*

Domowa pizza to także danie wspólne — często przygotowywane razem, dzielone na kawałki i jedzone bez pośpiechu. W lutym, kiedy szukamy prostych przyjemności, pizza staje się naturalnym wyborem na wieczór spędzony w domu.

**Ciągnący się ser – sekret idealnej pizzy**

Jednym z powodów, dla których domowa pizza zyskuje na popularności, jest chęć odtworzenia tej jednej, charakterystycznej cechy: sera, który po upieczeniu mięknie, łączy składniki i tworzy apetyczne nitki przy każdym oderwanym kawałku. To właśnie tekstura sprawia, że pizza jest tak satysfakcjonująca.

Sery żółte, takie jak Gouda, idealnie odpowiadają na tę potrzebę. Mają odpowiednią zawartość tłuszczu i wilgotność, dzięki czemu topią się równomiernie i nie wysychają podczas pieczenia. W domowych warunkach to ogromna zaleta — pizza wychodzi miękka, elastyczna i przyjemna w jedzeniu, nawet jeśli pieczemy ją w zwykłym piekarniku.

Jak podkreśla Ewa Polińska: „*Gouda to ser, który bardzo dobrze zachowuje się w wysokiej temperaturze. Nie przypala się zbyt szybko, pięknie się topi i daje łagodny, lekko maślany smak. Dzięki temu domowa pizza smakuje jak z dobrej pizzerii, ale pozostaje w pełni domowa.”*

**Światowy Dzień Pizzy jako pretekst do kulinarnych testów**

Święta kulinarne coraz częściej stają się pretekstem do wspólnego gotowania, a nie tylko okazją do wyjścia na miasto. Światowy Dzień Pizzy idealnie wpisuje się w ten trend. Przygotowanie pizzy w domu nie wymaga specjalistycznego sprzętu, a daje ogromną satysfakcję. To także świetny moment, by zaangażować domowników, pozwolić każdemu stworzyć własną wersję i po prostu dobrze się bawić.

Pizza w lutym pełni jeszcze jedną funkcję — rozgrzewa i poprawia nastrój. Chrupiące brzegi, gorący sos pomidorowy i ciągnący się ser tworzą połączenie, które trudno zastąpić innym daniem. Właśnie dlatego pizza pozostaje jednym z kulinarnych symboli przyjemności i wspólnego czasu.

**Domowa pizza z ciągnącym się serem Gouda MSM Mońki**

To klasyczna, prosta pizza, która sprawdzi się zarówno na Światowy Dzień Pizzy, jak i na każdy zimowy wieczór. Kluczowy jest tu ser — dobrze starty, równomiernie rozłożony i dodany w odpowiedniej ilości.

**Składniki (2 pizze):**

Ciasto:

500 g mąki pszennej typu 00 lub 450

7 g suchych drożdży

300 ml ciepłej wody

2 łyżki oliwy

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka cukru

**Sos i dodatki:**

1 puszka passaty pomidorowej

1 ząbek czosnku

sól, pieprz, oregano

250–300 g startego sera Gouda MSM Mońki

**Sposób wykonania:**

Drożdże wymieszaj z wodą i cukrem, następnie dodaj mąkę, sól i oliwę. Wyrób elastyczne ciasto i odstaw je w ciepłe miejsce na około godzinę, aż podwoi objętość. W tym czasie przygotuj sos, podgrzewając passatę z czosnkiem i przyprawami. Wyrośnięte ciasto podziel na dwie części, rozciągnij je cienko i ułóż na blasze lub kamieniu. Posmaruj sosem, a następnie obficie posyp startą Goudą MSM Mońki. Piecz w maksymalnie nagrzanym piekarniku, najlepiej w temperaturze 240–250°C, przez około 8–10 minut, aż brzegi będą złociste, a ser idealnie się rozpuści.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175