**Pyszna, domowa pizza z naturalnych składników? Nic prostszego!**

**Chrupiący spód, soczyste warzywa, aromatyczne zioła i gorący, rozpływający się żółty ser – pizza to danie, którym można delektować się na całym świecie. Prosta receptura zdobyła serca przedstawicieli różnych kultur, które tworzą własne kombinacje oparte na lokalnych składnikach. Nic dziwnego, klasyczna pizza to wręcz uzależniająca mieszanka sycących węglowodanów, wzmacniających smak tłuszczy, dodającego energii białka oraz pobudzających mikroelementów, pochodzących ze świeżych warzyw i ziół. Jak zatem odpowiednio dobrać składniki, by nie zepsuć klasycznego przepisu, a jednocześnie zaskoczyć swoich gości zupełnie nowym smakiem? Podpowiadamy!**

Pizza to wręcz kultowe danie. To właśnie jej obecność w szeroko pojętej popkulturze – filmach, serialach i teledyskach sprawiła, że zagościła na stałe na stołach całego świata. Historia pokazuje, że płaskim pieczywem, wypiekanym na gorących kamieniach, zajadano się już w starożytności. Choć początkowo królowała na stołach przedstawicieli najniższych klas społecznych, dziś cieszy się popularnością wszystkich, bez względu na zasobność portfela.

Pizza - prosta receptura i nieograniczone możliwości

Sekretem najlepszej domowej pizzy są naturalne składniki. Świeże drożdże, mąka chlebowa, odrobina oliwy, woda i szczypta soli – prościej się nie da! Prawdziwa istota smaku tkwi jednak w doborze składników, jakie umieszczamy na cieście. Aromatyczny sos pomidorowy doskonale komponuje się ze wszystkimi warzywami oraz kawałkami drobiu, wędliny lub owoców morza. Dodatek świeżych lub suszonych ziół podkręca smak nawet pozornie mało wyrazistych składników. Jednak prawdziwym nośnikiem smaku na pizzy jest tłuszcz pod postacią rozpływającego się sera. I nie musi to być wcale włoska mozzarella.

– *Do zapiekania najlepiej nadają się sery o zwartej, ale sprężystej konsystencji. Zarówno sery żółte typu Gouda, Ementaler, czy Edamski doskonale poddają się obróbce termicznej i idealnie rozpływają się na gorącym cieście* – poleca Ewa Polińska z MSM Mońki. - *Ponieważ prosta receptura pizzy zachęca do kulinarnych eksperymentów, interesującym pomysłem jest mieszanie kilku gatunków serów, nie tylko tradycyjnych żółtych, ale także pleśniowych, owczych lub kozich.*

Samodzielne przygotowanie pizzy od podstaw jest dziecinnie proste. Ciasto drożdżowe na pizzę nie wymaga długiego czasu leżakowania, zwłaszcza jeżeli preferujemy tę na cienkim cieście. Wyrabiając pizzę, możemy pokusić się o zastąpienie mąki pszennej typu 00 mieszanką zdrowszych mąk bezglutenowych – owsianą, ryżową, gryczaną, jaglaną lub z ciecierzycy. Pamiętajmy jednak, że pizza swoją sprężystość i pulchność zawdzięcza właśnie glutenowi.

**„Fast food” niczym z kuchni włoskiej „mammy” - jak odpowiednio dobrać składniki?**

Pizza jest wyjątkowo uniwersalnym daniem. Jej najpopularniejszą wersją jest klasyczna włoska Margherita. Nie znajdziesz na niej fantazyjnych dodatków. Jej siła tkwi w prostocie – soczystych pomidorach, aromatycznej bazylii i najwyższej jakości serze. Spotkasz ją w każdej pizzerii i bez problemu samodzielnie przygotujesz we własnej kuchni. Pizza, która w XIX wieku zachwyciła przedstawicieli włoskiego dworu królewskiego, dziś stanowi klasyk będący bazą kulinarnych eksperymentów. Sekretem dobrej kuchni są naturalne, lokalne składniki. Tylko one dostarczą nam dobrze wchłanianych składników odżywczych oraz zagwarantują udany efekt końcowy każdego dania.

*– Nasze sery żółte przygotowywane są zgodnie z klasyczną recepturą bazującą wyłącznie na naturalnych składnikach. Doskonałej jakości mleko, odpowiednio dobrana podpuszczka mikrobiologiczna naturalna sól oraz sprawdzone szczepy bakterii fermentacji mlekowej – to właśnie nim zawdzięczamy wyrazisty smak, pobudzający aromat i kremową konsystencję naszych produktów –* podkreśla Ewa Polińska, MSM Mońki.

Innym klasycznym rodzajem pizzy jest Quattro Formaggi („cztery sery”), zawierająca mozzarellę, parmezan, ser pleśniowy i ricottę. W 2018 roku pewien Australijczyk na wypieczonej przez siebie pizzy umieścił aż 154 gatunki sera, dzięki czemu trafił do księgi rekordów Guinessa. Czy ktoś pobije ten rekord? Znając możliwości światowych serowarów – z pewnością!

**Kulinarna gwiazda spotkań towarzyskich jest tylko jedna**

„Na cienkim, czy na grubym?” - pizza sprawdza się jako pożywna przekąska na każdym spotkaniu. Ponieważ komponujemy ją na bazie ulubionych składników, pasuje niemal wszystkim, bez względu na wiek i preferencje kulinarne. Pizzę możemy sprawnie przygotować w domowym piekarniku lub wypiec na grillu podczas przyjęcia na świeżym powietrzu. Coraz więcej osób decyduje się także na postawienie w swoim ogródku typowego pieca chlebowego, w którym można wypiekać nie tylko klasyczną włoską pizzę, ale także wszystkie inne rodzaje pieczywa.

Prosty skład i wyjątkowa konsystencja, łącząca chrupkość ciasta i sprężystość sera, zachwyca zwłaszcza najmłodszych łasuchów. Tym, którzy chcą zaskoczyć dzieci z okazji zbliżającego się święta Halloween, polecamy przepis na domową pizzę z … duchami, której sekretnym składnikiem jest puree z dyni.

**Domowa pizza z duszkami idealna na Halloween**

**Składniki na ciasto:**

- 1 kg mąki pszennej,

- 30 g drożdży,

- 0,6 l letniej wody,

- 5 łyżek oleju rzepakowego,

- szczypta cukru,

- 1 łyżeczka soli

**Sos pomidorowy:**

- 300 g pomidorów krojonych pelati,

- 1 łyżeczka oregano,

- 1 łyżeczka cukru,

- sól, pieprz do smaku

**Dodatki do pizzy:**

- 300 g utartego sera żółtego Podlaskiego MSM Mońki oraz kilka plastrów,

- 5 plastrów kiełbasy pepperoni,

- 2 garście czarnych oliwek,

- 0,5 kg miąższu dyni

**Przygotowanie:**

Mąkę przesiać do miski przez sito, dodać sól i wymieszać. Do wody dodać cukier, drożdże i dobrze wymieszać. Wlać roztwór do mąki i odstawić na 10 minut, by drożdże zaczęły pracować. Powoli wlewając olej, zarobić ciasto. Odstawić na 10 min. Ponownie wyrobić i uformować kulki. Pozostawić do wyrośnięcia, uformować placek. Wszystkie składniki do sosu pomidorowego dokładnie wymieszać i posmarować nim placek. Następnie posypać całość startym serem żółtym i dodatkowo sam środek wiórkami utartej na grubych oczkach dyni. Na wierzch ułożyć pokrojone w mniejsze kawałki plasterki kiełbasy pepperoni. Następnie z plastrów sera żółtego wyciąć foremką do ciastek duszki. Część oliwek przekroić na pół a część w mniejsze kawałki i udekorować nimi pizzę na wzór małych pajączków.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175