



#BEZEIDAMU

ITALSKÁ PIZZA OD ZAČÁTKU DO KONCE

Pizzaguru

OBSAH

Pizza historie v kostce	4
Neapolská pizza	8
Pomůcky na přípravu pizzy	20
V čem a jak péct pizzu	26
Těsta na pizzu krok za krokem	38
Správná příprava těsta	40
Neapolské těsto na pizzu	44
Sicilské těsto na pizzu	60
Jak roztáhnout těsto na pizzu	70
Další variace receptů s těstem	78
Recepty na pizzu	82
Pec na pizzu 2.0	94
Jaké pizzerie navštívit	112
Jaké weby o pizze sledovat	114
Závěrem...	118



Pizza historie v kostce

Pizza – slavný pokrm, který se stal celosvětovým fenoménem. Není moc států, které by si mohli říct, že mají takto celosvětově známé jídlo. Nicméně Itálie má hned dvě – Těstoviny na milion sto způsobů a samozřejmě taky pizzu. A právě o pizze bude celá tato e-kniha.

PIZZA V NEJEDNODUŠŠÍ FORMĚ

Vznikla již dávno v minulosti. Historie této oválné placky sahá totiž až do roku 500 př.n.l., kdy v dobách Perské říše vojáci pekli chlebové placky na svých štítech.

Ve středověku pak Řekové a Féničané pekli chlebové placky na horkých kamenech a kořenili je čerstvými bylinkami, které, tehdy rostly, kde jste se jen podívali.

Řekové toto jídlo nazývali jako „Plankuntos“ – S dnešní pizzou toho nemělo moc společného, nicméně podoba byla spíše s dnešním typem pečiva, které se nazývá Focaccia.



Focaccia

Italský pečený chléb, který se vyrábí ze stejného těsta jako je těsto na pizzu. Ochucený může být například čerstvými bylinkami, jako je rozmarýn, masem, cibulí či sýrem.

Pizza

Historie v kostce

PIZZA TAK, JAK JI ZNÁME DNES

Moderní Italská pizza, tak jak ji známe dnes, se začala utvářet kolem 18. století našeho letopočtu. V tomto století se do jídelníčků lidí začaly pomalu ale jistě dostávat rajčata v jakékoliv podobě. Do této doby byla totiž rajčata brána jako jedovatá plodina a byla určena pouze k dekoraci. Průkopnické chování v podobě využití rajčat v gastronomii přišlo z Neapole. Tímto byl zasazen základ k tomu, aby mohla vzniknout takzvaná Pizza Margherita.



PIZZA MARGHERITA

Populární Pizza Margherita je pojmenována podle královny Margherity, která v roce 1889 navštívila pizzerii s názvem Brandi v Italské Neapoli. Pizař, který byl ten den na službě chtěl pro královnu udělat něco, čím by ji poctil. Jmenoval se Rafael Esposito a vytvořil pizzu, která obsahuje tři barvy Italské vlajky.

Tato zázračná kombinace jednoduchých potravin byla zásahem do vkusu nejen královny Margherity, ale taky zásahem pro celý svět.

ČERVENÁ - RAJČATOVÝ ZÁKLAD, BÍLÁ MOZZARELLA, ZELENÁ - BAZALKA

Neapolská pizza



Vesuv

Neapol

Je třetím největším městem Itálie. Ve městě žije přibližně 972 000 obyvatel, metropolitní město Neapol má celkově 3 315 320 obyvatel.

Z Neapolského zálivu je nádherný pohled na sopku Vesuv. Z oblasti Vesuvu poté pochází všechny ingredience, které na Neapolskou pizzu patří.

Asi nejznámější surovinou z oblasti Vesuvu jsou rajčata San Marzano. Tyto rajčata jsou tím nejlepším, co na pizze můžete najít. Výhoda těchto rajčat je jejich struktura a dle certifikace Neapolské pizzy jsou jediné, které mohou být použity na pravou Neapolskou pizzu.

Rajčata dozrávají v oblasti Vesuvu, kde je velmi specifická půda, která dodává právě těmto rajčatům úžasnou chuť.

Neapolská pizza

CERTIFIKACE NEAPOLSKÉ PIZZY

VĚDĚLI JSTE, ŽE?

Neapolská pizza není zajímavá jen díky její historii, ale také díky tomu, že roku 2010 byla zapsána Evropskou unií do takzvané skupiny pokrmů STG. Jedná se o zkratku "specialità tradizionale garantita" což v překladu znamená "zaručená tradiční specialita".

To znamená, že recept na tradiční Neapolskou pizzu je regulován a chráněn samotným zákonem. Ten obsahuje informace, jak se pizza má připravovat, jaký poměr ingrediencí použít, jaké ingredience použít a jak s touto pizzou zacházet.



NEAPOLSKÁ PIZZA JE KRÁLOVNOU VŠECH PIZZ

Neapolská pizza je svým způsobem opředena jakousi auroou toho, že je ta nejlepší, co můžete mít. A já můžu jen souhlasit. Hlavním důvodem, proč tomu tak je, je totiž chuť. Kvalitní, čerstvé suroviny a pec na pizzu rozpálená na 500 °C. To dává zaručený recept na perfektní chuťový zážitek.

A pohled do rozpálené pece má své kouzlo. Už odpradáвна nás oheň dostává do jakéhosi transu a určitě i Vy víte, že se do ohně můžete dívat hodiny a neomrzí Vás to. Vůně těsta v peci a hotová pizza za 90 sekund tento zážitek ještě dále umocní.

Neapolská pizza

MOUKA NA PIZZU - ALFA A OMEGA ÚSPĚCHU

Pokud chcete u Vás doma dělat dobrou pizzu, mít kvalitní mouku je zásadou číslo jedna. Pokud nebudete mít kvalitní mouku, těsto nebude vláčné, po upečení bude tvrdé jako preclík a chuť bude nijaká.

Proto se vždy dívejte po mouce na pizzu, která má označení „00“. Umí pojmout daleko více vody než klasická hladká mouka, a to Vám zaručí o 100% lepší výsledek. Vybírat můžete z několika typů, já Vám zde vyjmenuji dvě nejlepší, které používají i sami Neapolští pizzaři.

CAPUTO FARINA 00

Dlouho jsem tuto mouku bral jako jakési Ferrari mezi moukami na pizzu. Jediná věc, co mě od této mouky odrazovala byla cena 1kg mouky. V určitých obchodech se cena šplhala až k 80,- Kč za jednokilové balení. A kupovat 25kg balení nepřipadalo v úvahu, jelikož takové bych sám nespotřeboval.

S vlastnostmi této mouky jsem byl více než spokojený. Těsto se krásně táhlo, při pečení v peci dostávalo krásnou barvu. Chuťově bylo výrazné a při každém pečení jsem věděl, že se na tuto mouku můžu spolehnout. Tuto mouku můžete koupit například na webu Gustini.

Neapolská pizza

5STAGIONI - NEJLEPŠÍ POMĚR CENA/VÝKON

Samotní výrobci tuto mouku na svých stránkách charakterizovali jako měkkou pšeničnou mouku typu „00“ se středně vysokým obsahem bílkovin, která je vhodná pro všechny druhy těsta a pro Neapolskou pizzu. Tato speciální mouka byla vyvinuta ve spolupráci s pizza mistry a je certifikována asociací **Verace Pizza Napoletana**.

Proto jsem do této mouky vkládal naději, že by mohla být to pravé, co hledám.



Při přípravě těsta bylo od počátku jasné, že to byla správná volba. Těsto bylo elastické, krásně se vracelo zpět a při pečení drželo svůj tvar do poslední chvíle.

Pokud byste chtěli zkusit to nejlepší, co podle mě na trhu najdete v poměru cena/výkon, můžete si mouku objednat na webu [Gastroitalia](https://gastroitalia.cz)

Určitě nebudete litovat, protože tato mouka není výborná jen na Neapolský typ pizzy, ale také na všechny ostatní, o kterých se v této e-knize dozvíte.

Neapolská pizza

KVASNICE NA PIZZU

Kvasnice na pizzu jsou další surovinou, která je potřeba k tomu, abyste udělali dobré těsto na pizzu. Někteří preferují čerstvé kvasnice, někteří preferují sušené. Z mého pozorování při přípravě pizzy jsem zjistil, že sušené kvasnice mají konstantnější výsledky než kvasnice čerstvé. Může to být způsobeno různou silou čerstvých kvasnic, různým datem spotřeby. Nicméně od určitého času jsem se u tvoření těsta na pizzu zaměřil pouze a jen na kvasnice sušené.

VIVA PIZZA - MŮŽETE SE NA NĚJ SPOLEHNOUT

Osobně používám droždí na pizzu zvané ViVa Pizza. Toto droždí je od Francouzského výrobce a vždy jsem s ním měl konstantní výsledky. Droždí můžete koupit v Makru v balení, které Vám vydrží celý rok.

Dávkování droždí je nastaveno na 1 – 1,2 % na hmotnost mouky a naprosto to dostačuje. Dávám vždy 1 %, aby těsto na pizzu zrábalo pomaleji a dostalo se do něj více chuti. V tomto případě těsto musí růst přibližně 12 hodin. Pokud plánujete péct pizzu dříve, rozhodně můžete dát i větší dávku kvasnic.

Neapolská pizza

BIGA - kynutí pro opravdové profesionály

BIGA - tak se nazývá „startér“, který používají profesionální pizzaři v Neapoli. Je to technika, která Vám zaručí ještě více nadýchané těsto, více vzduchu v okrajích a celkově více chuti v těstu.

Jedná se vlastně o směs mouky, vody a kvasnic, kterou necháte 24 hodin fermentovat. Tuto směs poté využíváte jako kvasnice do konečného těsta.

Dávkování BIGY do těsta je 10%. Tzn. na 1kg mouky patří 100g BIGY



BIGA - RECEPT

Na BIGU potřebujete:

- **500g mouky**
- **225 ml vody pokojové teploty**
- **5g čerstvých kvasnic**

Ve vodě nechejte rozpustit čerstvé kvasnice a zalijte tímto roztokem mouku.

Těsto propracujte do hrudek jak vidíte zde na obrázku.

Nechejte 24 hodin kynout a následně přidávejte do finálního těsta.

Pomůcky na přípravu pizzy

HNĚTAČ TĚSTA

Pokud plánujete dělat pizzu ve větším množství než jen jednu za čas, popřemýšlejte o hnětači na těsto. Je skvělým pomocníkem, který Vám ušetří čas a spoustu námahy. Například mísení těsta na pizzu pro 15 pizz už dá ručně celkem zabrat a s hnětačem jen zapnete a čekáte.

Vybírat můžete ze spousty typů například na serveru Heureka pod pojmem „Kuchyňské roboty na hnětení“. Častokrát se také najdou výborné nabídky na profesionální hnětače těst na serveru Bazoš.cz

Pokud to tedy myslíte s pizzou vážně a uvažujete ji dělat ve větším množství, rozhodně doporučuji.

LOPATKA NA PIZZU

Lopatka na pizzu je dalším výborným pomocníkem, pokud plánujete péct pizzu v troubě na šamotové desce, či v peci na pizzu. Existuje nespočet druhů, nespočet velikostí a je jen na Vás, který si vyberete. Pozor si jen dávejte na prostor, kde chcete s lopatkou manipulovat. Přeci jen potřebujete několik centimetrů navíc, abyste pizzu z lopatky vyklopili.

Pomůcky na přípravu pizzy

KRÁJEČ NA PIZZU

Bez tohoto nástroje se zkrátka neobejdete. Neexistuje totiž jednodušší způsob, jak pizzu nakrájet na několik částí tak, aby si Vaši přátelé a rodina mohli pohodlně vzít a neušpinit se. Na webu můžete najít spousty druhů. Výběr je už jen na Vás.



VÁHA

Konstantní výsledky. To je oč tu běží. Jestliže hodláte dělat pizza těsto jen tak od oka, zrovna na to zapomeňte. Potřebujete mít váhu a dávkovat ingredience dle receptu. Jedině tak dostanete těsto se správnou hydratací, a tudíž s nejlepším výsledkem.

Možná budete potřebovat zrovna váhy dvě, pakliže nemáte váhu do 10kg, která má dvě desetinná čísla.

Klasickou váhu s přesností na gramy využijete při dávkování surovin jako je mouka, voda a sůl. Nicméně s dávkováním kvasnic je to už složitější a musí se postupovat opravdu na desetiny.

Pomůcky na přípravu pizzy

A vzhledem k tomu, že na těsto pro 10 pizz nedáte více než 3g kvasnic, tak by vážení na klasické váze nebylo vůbec komfortní.

Myslím si, že pokud chcete mít konstantní výsledky kynutí a dobrého těsta, bez takovéto digitální váhy se neobejdete.



PŘEPRAVKY NA PIZZA TĚSTO

Bez čeho se neobejdete jsou přepravky na pizza těsto. Každý typ těsta potřebuje kynout a nejlépe mu je v temnu a bez přístupu vzduchu.

Investice do těchto přepravek se určitě vyplatí. Vybírat můžete z několika typů a variací například na webu [Montacoint.com](https://montacoint.com) nebo také v Makru pod pojmem „Cukrářská přapravka“.

V čem a jak péct pizzu



V čem a jak péct pizzu

Existuje několik možností v čem a jak péct pizzu. Tyto možnosti mají ale své postupy, abyste docílili nejlepších výsledků.

Někdo je může brát jako zbytečnost, někdo si potrpí na tom, že když už něco dělá, dělá to pořádně.

To, jak budete péct Vaši pizzu nechám na Vás, nicméně zde Vám ukážu návod, jak využít dané techniky pečení na maximum.

PEC NA DŘEVO

Vhodné typy pizzy: **všechny**

Pokud vlastníte pec na dřevo tak jste za vodou. V této peci můžete péct jakoukoliv pizzu a to dokonce i tu pravou Neapolskou. Ta se peče při 500 °C a je hotová za 90 sekund.

Výhoda pece na pizzu je ta, že kombinuje několik druhů tepla:

- 1) Přímé teplo** - vyzařováno samotným ohněm, který se odráží od zdí pece
- 2) Sálavé teplo** - které je uchováváno v šamotových cihlách v celé peci
- 3) Horký vzduch** - který proudí celou pecí

V čem a jak péct pizzu

Pokud takovou pec na pizzu nevlastníte, nemusíte rozhodně házet „flintu“ do žita.

Na pizzaguru.cz najdete návod, jak udělat [pec na pizzu svépomocí za 500,- Kč](#) a v dalších kapitolách této e-knihy naleznete návod na [pec na pizzu ve verzi 2.0](#)

Jestliže jste spíše zastánci zakoupení, pak můžu doporučit pec s názvem „[Pizza party](#)“

Tato Italská firma nabízí i varianty na propan butan a pece nejsou nikterak velké. Klidně je můžete v krásných letních dnech brát s sebou na piknik.



V čem a jak péct pizzu

ELEKTRICKÁ PEČÍCÍ TROUBA

Vhodné typy pizzy: **Sicilská, s pečícím kamenem na pizzu i [Neapolská](#)**

Elektrická pečicí trouba má jednu velkou nevýhodu. A to je maximální teplota, kterou umí dosáhnout. Většina se totiž pohybuje v rozmezí max. 250-300 °C a to například na klasickou Neapolskou pizzu stále nestačí.

Pokud tedy nevlastníte pečicí kámen na pizzu, rozhodně dejte šanci tzv. Sicilské pizze. Těsto na tento typ má vyšší hydrataci, takže nebude vysušené a je výborné.

TYP JAK PÉCT NEAPOLSKOU PIZZU

BEZ PEČÍCÍHO KAMENE

Pokud u Vás doma nevlastníte pizza kámen, tak nemusíte zoufat. Zkuste tento postup, který si vystačí s klasickou pánví a horkovzdušnou troubou.

1) Rozpalte nasucho pánev a přeneste na ni roztažené těsto



V čem a jak péct pizzu

2) Těsto nechejte zhruba 30 sekund nasucho péct a poté přidejte rajčata či jinou základní vrstvu a následně mozzarellu a bazalku



3) Zakápněte olivovým olejem. Jakmile budou okraje pizzy růst, přeneste do vyhřáté trouby



Okraje pizzy musí vytvořit jakési „bublinky“ stejně, jako v peci na dřevo.

Zespod pánve je obrovský žár, který simuluje pec. To zaručí, že spodní část je daleko rychleji upečená a nebude vysušená.

4) Trouba musí být nastavena na nejvyšší teplotu, kterou umí.



Pizzu pečte zhruba 5 minut, ke konci přepněte troubu na vrchní gril a nechejte dopéct okraje dozlatova.

5) Vytáhněte z trouby a ihned podávejte. Nejlepší je samozřejmě čerstvá



V čem a jak péct pizzu

SPECIÁLNÍ TROUBY NA PIZZU FERRARI G3

Ferrari G3 je vlastně trouba se dvěma topnými tělesy a zabudovaným pečícím (šamotovým) kamenem na pizzu. Bez úprav ale nečekejte kdejaké výsledky, výsledky spíše připomínají klasickou elektrickou pec.

Pokud se ale rozhodnete pec modifikovat, výsledky jsou poté už velmi dobré a i Neapolská pizza je v této peci hotová přibližně za 120 sekund.

Jak takovou modifikaci udělat naleznete na webu Pizzaguru.cz



Těsta na pizzu

Krok za krokem



Správná příprava těsta

POŘADÍ SUROVIN

Příprava těsta a jeho správný postup mísení je další z kroků, u kterých nesmíte udělat chybu. Poté dostanete ten správný výsledek, o který usilujete. Pokud se naučíte tento postup a vypilujete ho k dokonalosti, pak máte vyhráno.

Postup se totiž neliší u jednotlivých typů pizzy a pokud budete chtít péct Neapolskou, Sicilskou či Římskou pizzu, vždy postupujete stejně.

Myslíte si, že na pořadí surovin nezáleží? Budete se možná divit, ale záleží více, než by se na první pohled mohlo zdát. Pokud totiž do těsta přidáte suroviny najednou, v tom lepším případě to může negativně ovlivnit dobu zrání těsta, v tom horším případě Vám těsto nevzejde vůbec.

Dle mých zkušeností je rada jednoduchá. Kvasnice se v prvotní fázi nesmí potkat se solí, která účinnost kvasnic brzdí, či zcela zastavuje.

Správná příprava těsta

PIZZAGURU POSTUP

- 1) Zvážit požadované množství vody
- 2) Přidat 30% mouky
- 3) Zamíchat do „kašičky“
- 4) Přidat aktivované kvasnice
- 5) Přisypat dalších 20% mouky
- 6) Přidat sůl
- 7) Dosypu zbytek mouky

S tímto postupem budete dosahovat konstantních výsledků.

TIP!

Těsto nechejte zrát minimálně 6 hodin. Stane se vláčnější a bude mít v sobě daleko více chuti.

Nejlepšího výsledku dosáhnete, pokud těsto bude odpočívat 12 hodin v lednici.

Čím déle těsto odpočívá, tím více chuti v sobě mít bude. Maximální doba zrání těsta je v lednici 72 hodin. Do této doby se těsto snažte spotřebovat.

Neapolské těsto na pizzu

Začneme královnou všech pizz. Neapolskou pizzou. Vyznačuje se teplotou, při které se dělá a také svými okraji. Pokud patříte mezi ty, kteří u pizzy okraje nemají rádi tak věřte, že u Neapolské pizzy je budete mít rádi i Vy.

Může za to vzduch, který se v konečné fázi do krajů těsta tlačí. Proto jsou okraje krásně nadýchané a lehké.



Neapolské těsto na pizzu

CO BUDEME POTŘEBOVAT

Neapolské těsto se vyznačuje hydratací kolem 62-65%. To značí, kolik vody má přijít na množství mouky. V tomto případě budeme dělat těsto na Neapolskou pizzu z 1kg mouky, 61% hydrataci a k tomu budeme potřebovat:

- 1 Kg mouky typu 00
- 610 g vody
- 30 g soli
- 5g kvasnic nebo 100g BIGY

POSTUP

1) Do vody přidejte 300 g mouky



Neapolské těsto na pizzu

2) Promíchejte do kašičky



3) Přidejte aktivované kvasnice do směsi a promíchejte



Neapolské těsto na pizzu

4) Přidejte sůl a promíchejte



5) Přidejte zbytek mouky



Neapolské těsto na pizzu

6) Propracujte těsto 10 minut



7) Zbylé těsto na vařečce přidejte k těstu a těsto přemístěte na vál



Neapolské těsto na pizzu

8) Propracujte dalších 10 minut



9) Těsto nechejte odpočinout a následně opět 5 minut propracujte



Neapolské těsto na pizzu

10) Vypracujte bochánek a nechejte kynout minimálně 6 hodin, nejlépe však 8-12 hodin v temnu a chladu



STRUKTURA TĚSTA PO VYKYNUTÍ

Těsto po vykynutí v sobě musí obsahovat malé bublinky, které značí, že kynutí proběhlo správně.

Pokud zde bublinky nejsou, znamená to, že kvasnice nebyly dostatečně aktivovány nebo byly po záruční době.

Neapolské těsto na pizzu

8) Po nakynutí naporcujte těsto na bochánky o hmotnosti 280g



9) Bochánky zakryjte a nechejte před pečením alespoň dvě hodiny v pokojové teplotě kynout, nejlépe však 4-6 hodin



Sicilské těsto na pizzu

Sicilské těsto na pizzu je v České republice označováno také jako „Pizza na plech“. Zahodte předsudky, že pizza musí být kruhového tvaru a pokud máte doma elektrickou troubu, pak věřte, že tento typ pizzy je tím nejlepším, co můžete v troubě upéct.

Pizza je plná chuti, nadýchaná a vynikající i další den. Proto je vhodná také na svačiny do práce nebo dětem do školy.



Sicilské těsto na pizzu

CO BUDEME POTŘEBOVAT

Sicilské těsto je v zásadě úplně stejné, jako těsto Neapolské. Dva rozdíly ale přeci jen najdete - o něco vyšší podíl kvasnic a vyšší míra hydratace. To znamená, že do těsta přidáváme více vody.

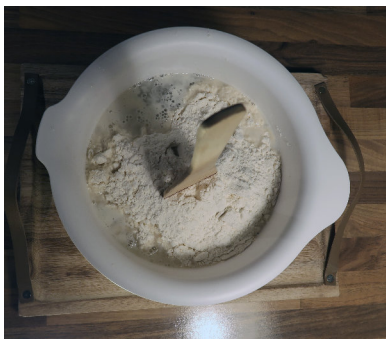
Proto je tento typ pizzy nejvíce vhodný do domácích podmínek, kde je klasická elektrická trouba. Tím, že těsto obsahuje vyšší hydrataci, i po upečení v troubě není vysušené jako „preclík“.

Sicilské těsto na pizzu se vyznačuje hydratací 70-75%. Na těsto tohoto typu budete potřebovat na jeden plech:

- 0,5 Kg mouky typu 00
- 350 g vody
- 15 g soli
- 5g kvasnic nebo 50g BIGY

Sicilské těsto na pizzu

POSTUP NA SICILSKÉ TĚSTO



1)

Do vody přidejte
300 g mouky



2)

Promíchejte do
kašičky



3)

Přidejte aktivované
kvasnice do směsi a
promíchejte



4)

Přidejte sůl a
promíchejte

Sicilské těsto na pizzu



5)

Přidejte zbytek mouky



6)

Propracujte těsto 10 minut



TIP

Pokud se chcete zbavit přilepeného těsta na ruku, jednoduše si do dlaní nasypete trochu mouky a „umyjte“ si moukou ruce jako kdyby to bylo mýdlo.

Mouka Vám krásně zbytky těsta z rukou smyje a ani kousek těsta nevyhodíte.

Sicilské těsto na pizzu



7)

Zbylé těsto na
vařečce přidejte k
těstu a těsto
přemístěte na vál



9)

Těsto nechejte
odpočinout a následně
opět 5 minut propracujte



8)

Propracujte dalších
10 minut



10)

Vypracujte bochánek a
nechejte kynout
minimálně 2 hodiny v
pokojové teplotě, dokud
těsto nezdvojnásobí svou
velikost

Jak roztáhnout těsto na pizzu

Roztažení těsta na pizzu chce trochu cviku a věřte, že ho nebudete ovládat hned.

U Neapolského typu zapomeňte na váleček na těsto z jednoduchého důvodu. Potřebujete mít v okrajích co nejvíce vzduchu co to jen půjde, aby okraje pizzy byly nadýchané a vláčné.

U Sicilského typu pizzy na váleček také zapomeňte. Vzduch, který vzniká v těstu procesem kynutí je Váš přítel. Právě z toho důvodu je Sicilská pizza nadýchaná a není vysušená.

POSTUP ROZTAŽENÍ SICILSKÉHO TĚSTA NA PIZZU

1) Jemně vymažte plech olivovým olejem a vyklopte těsto na plech



Jak roztáhnout těsto na pizzu

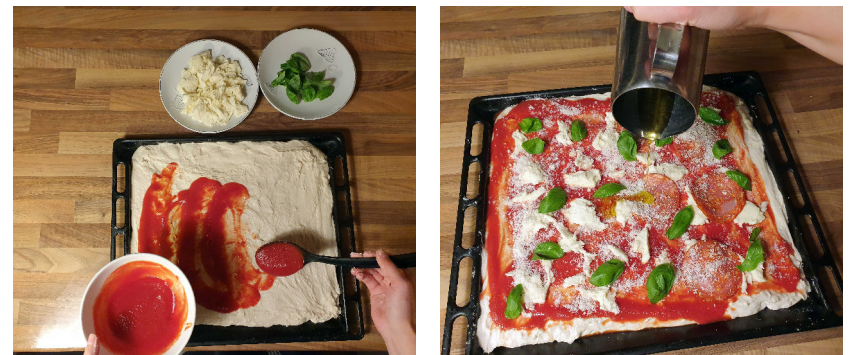
2) Těsto pomalými pohyby roztahujte do všech stran plechu



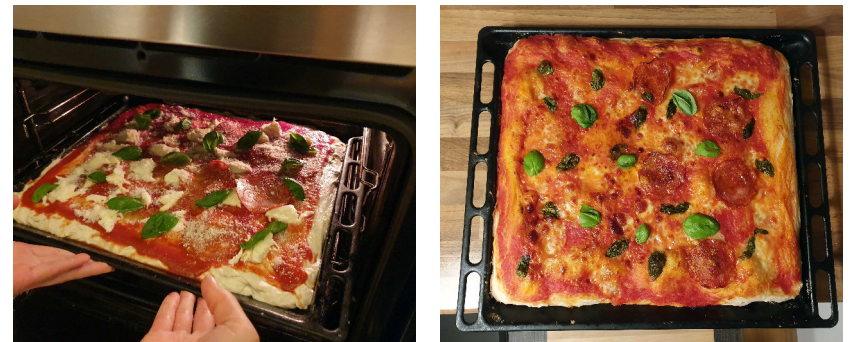
3) Snažte se, aby v těstu zůstalo co nejvíce vzduchu. Tak nebude po upečení těsto vysušené



4) Dejte na těsto ingredience, které máte rádi a dejte péct do horkovzdušné trouby



5) Trouba musí být nastavena na nejvyšší teplotu, kterou umí. Pečte zhruba 12 minut



Jak roztáhnout těsto na pizzu

POSTUP ROZTAŽENÍ NEAPOLSKÉHO TĚSTA NA PIZZU

Neapolské těsto na pizzu chce bezesporu více praxe, než těsto Sicilské. Nebudte nešťastní, že se Vám několik kousků těsta protrhne.

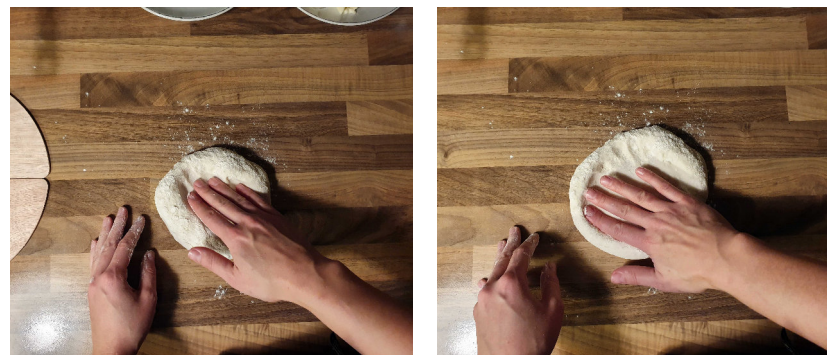
Vše chce cvik a po několikátém pečení Neapolské pizzy budete roztažení těsta ovládat.

Takže cvičit, cvičit, cvičit a cvičit!

1) Těsto pořádně pomoučete z obou stran a přemístíte na pracovní desku



2) Začněte lehce prsty vytláčet vzduch směrem ze středu do krajů pizzy



3) Jakmile máte vzduch vytlačen do okrajů, vemte těsto a rovnoměrně roztahujte

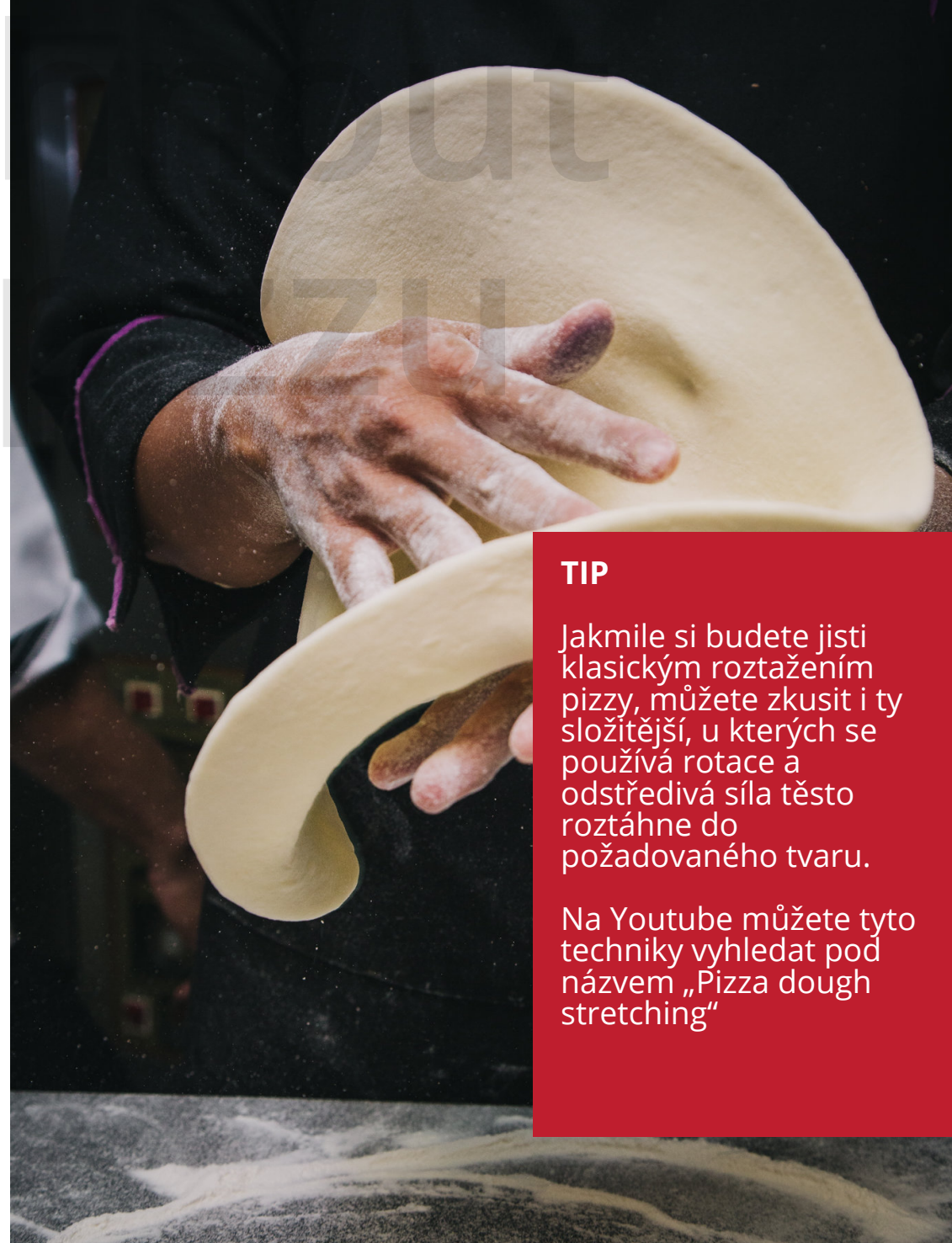


Jak roztáhnout těsto na pizzu

2) Při roztahování pizzy se již nedotýkejte okrajů. V okrajích musí zůstat vzduch



3) Těsto přemístěte na lopatku a upravte tvar. Poté můžete na pizzu pokládat ingredience.



TIP

Jakmile si budete jisti klasickým roztažením pizzy, můžete zkusit i ty složitější, u kterých se používá rotace a odstředivá síla těsto roztáhne do požadovaného tvaru.

Na Youtube můžete tyto techniky vyhledat pod názvem „Pizza dough stretching“

Další variace receptů s těstem

PANZEROTTI - smažená pizza rychle a jednoduše

Pokud hledáte rychlou a chutnou pizzu, Panzerotti je tou pravou volbou. A důvod?

Těsto na pizzu je stejné, jako u Neapolského typu s tím rozdílem, že nemusí dlouhou dobu kynout a i tak je Panzerotti výborná.

V Itálii je tento pokrm oblíbený a známý především jako tzv. Street Food jídlo - tzn. Jídlo z ulic, které je velmi rychle hotové.

Zkuste to dle tohoto receptu i u Vás doma a nebudete litovat.

1) 280g bochánky roztáhněte do kruhového tvaru. Narozdíl od Neapolského těsta, zde nenechávejte okraje



2) Kruh rozkrojte na dvě stejné části



Další variace Receptů s těstem

3) Naplňte náplní, kterou máte rádi



4) Přeložte obě části na půl, aby vám vznikl jakýsi „trojúhelník“



5) Pořádně utěsněte, aby z těsta náplň nevytekla. Můžete použít i vidličku



6) Rozpalte pánev s olejem a opatrně do ni těsto vložte a smažte dozlatova z obou stran



Recepty na pizzu

PIZZA A JEJÍ RŮZNORODOST

Původně jsem Vám v tomto e-booku chtěl dávat jednotlivé návody na různé variace Italských pizz. V jednom okamžiku jsem se ale zarazil a říkám si, že to, co mám rád já, přeci nemusíte mít rádi Vy.

Proto bych chtěl kapitolu o receptech na pizzu uchopit tak trochu netradičním způsobem. Nebudu Vám zde dávat jednotlivé recepty na různé druhy Italských pizz. Takových receptů je na internetu více než dost a sami si je můžete dohledat. Ostatně i na webu Pizzaguru.cz je receptů spousta.

V této kapitole bych Vás chtěl naučit uvažovat tak, abyste si mohli dělat své vlastní recepty. Dle Vašich vlastních chutí ale s principy, které jsou u Italské pizzy zakořeněné už dlouhou dobu.



Recepty na pizzu

ZÁKLADY NEAPOLSKÉ A ITALSKÉ PIZZY

Abychom si mohli vysvětlit jak fungují ingredience u italských pizz, pojďme se nejprve podívat na dvě nejvíce rozšířené pizzy v Itálii. Těmi jsou pizza Margherita a pizza Marinara.

Pizza Marinara

Pizza Marinara je taktéž někdy nazývána jako pizza mořeplavců. Je to jedna z nejjednodušších pizz, které si v Italské pizzerii můžete dát. Obsahuje pouze rajčatový základ, česnek nakrájený na tenké plátky, oregano a olivový olej. A proč pizza mořeplavců? Traduje se, že tuto pizzu pekli mořeplavci na svých lodích z důvodu jednoduchosti přípravy. Původ pizzy Marinara se datuje někdy k roku 1735.

Co si z této pizzy můžeme odnést, když se zamyslíme nad principy Italských pizz?

Možná to, že méně, je někdy více a v případě Italských pizz to platí dvojnásob.

Nesnažte se recept na Italskou pizzu překombinovat. Používejte základní suroviny, které společně fungují a znáte je například i z jiných pokrmů než je pizza.

Pizza Margherita

Druhou nejoblíbenější pizzou v Itálii je pizza Margherita. Opět velmi jednoduchá pizza, kterou udělal poprvé pizzař Rafael Esposito na počest královny Margherity. Vzal základní suroviny - rajčata, mozzarellu, bazalku a olivový olej a vznikl z toho celosvětový fenomén.

Recepty na pizzu

SPOLEČNÝ ZNAK ITALSKÝCH PIZZ

Ač se to možná nezdá, můžeme najít u Italských pizz jeden společný znak. A to strukturu (vrstvení), jakou jsou recepty tvořeny. Co tím myslím?

Vrstvení surovin na pizzu - PRINCIP ZÁKLAD, HLAVNÍ SLOŽKA, BYLINKA, POLEVA

Vezměme si kupříkladu pizzu jako je Margherita či Marinara - na obě patří jako první vrstva rajčatový základ. Pizza Quattro Formaggi? Jako základ patří smetana. Pizza Salami? Opět rajčatový základ.

Tyto základy jsou na pizze proto, aby těsto nebylo vysušené. Když je těsto v peci, rajčatový základ těsto pomáhá hydratovat a tím se pizza nevysuší.

Samozřejmě, že jako základ pizzy nemusí figurovat pouze rajčata. Představte si jakýkoliv pokrm, který máte rádi a převedte ho do struktury v kterém se tvoří pizza.

Znáte a máte rádi žemlovku? Ted' si představte žemlovku v podání jako je pizza. Co bude v tomto případě tvořit základ pizzy? **Například jablkové pyré.**

Říkáte si, že jablkové pyré na pizze je hloupost?

Zahodte předsudky a zkuste si takovou pizzu u Vás doma udělat. Pravidla jsou stejná, jako třeba na pizze Margherita.

- 1)** Místo rajčat dejte jako **základ** na pizzu jablkové pyré.
- 2)** Místo salámu dejte na pizzu nakrájené jablka. (**hlavní složka**)
- 3)** Místo bazalky (**bylinky**) posypte pizzu mírně skořicí.
- 4)** Místo olivového oleje pokapejte pizzu rozpuštěným máslem. (**poleva**)

Recepty

ROZVIŇTE VAŠI KREATIVITU

Svět Italské pizzy nemusí být jen v šedých tónech a zarytých standardech. Uvažujte jinak, experimentujte a objevujte nové chutě pizzy.

PEPE GRANI - PIZZAŘ, KTERÉHO ITALOVÉ NEMĚLI RÁDI

Pepe Grani nebyl v Itálii oblíbený. Podíval se totiž na pizzu jiným způsobem. Nikoliv purytánsky, jako většina pizzařů v Neapoli. Začal kombinovat různé ingredience. Na pizzu Margharitu nedával čerstvé lístky bazalky, ale bazalkový olej a pesto. Od základu změnil myšlení a pohled k Neapolské pizze. Trvalo dlouho, než ostatní usoudili, že na jeho tvorbě je něco zajímavého.

Pokud si dnes chcete zarezervovat místo v jeho restauraci s názvem [Pepe in Grani](#), udělejte to minimálně půl roku dopředu.

Pepe Grani je totiž v současné době nejuznávanějším pizzařem v Itálii.



Recepty na pizzu

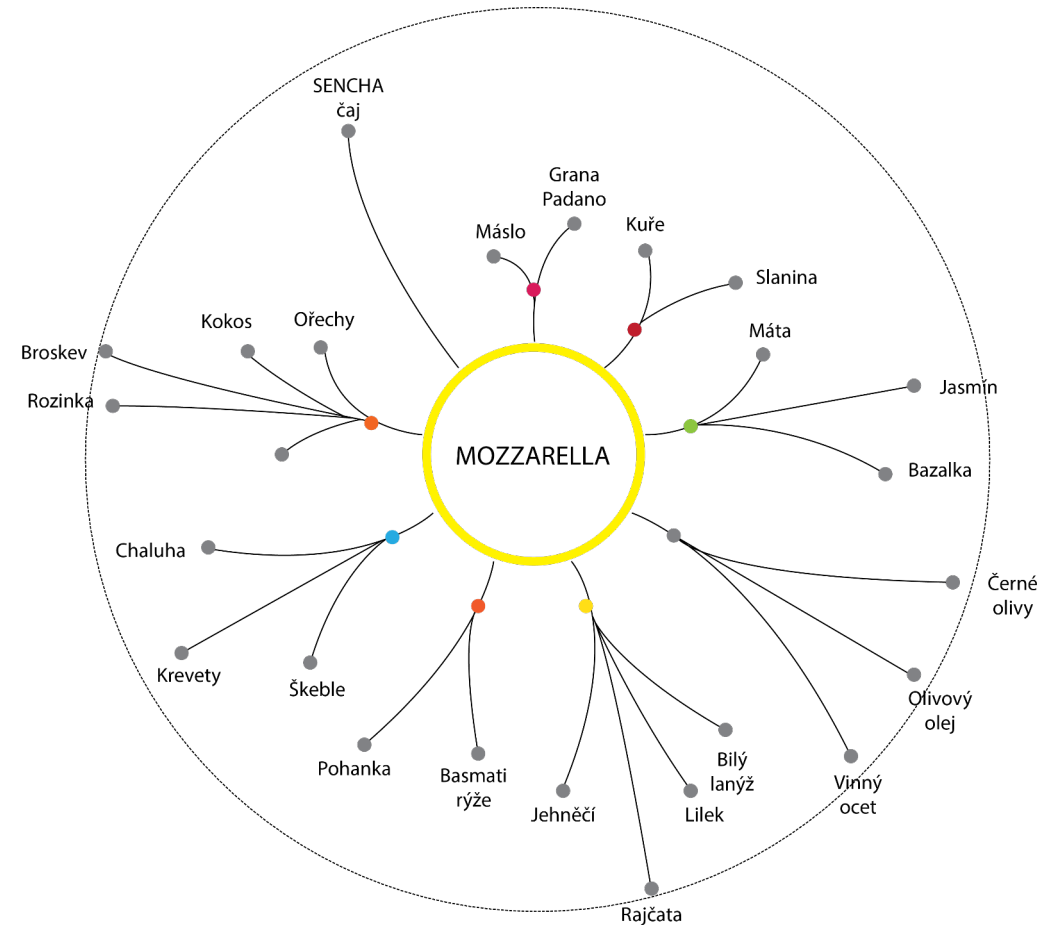
NENÍ POTŘEBA VYNALEZÁT OPĚT KOLO

I ti nejznámější kuchaři na světě nevynalézají znovu „kolo“. Zkrátka vaří s potravinami, které k sobě pasují.

Toto „párování“ potravin je receptem na zaručený úspěch a uspokojení chuťových pohárků. Proto se při Vašich nových experimentech s novými recepty na pizzu můžete tímto řídit i Vy.

S KTERÝMI KOMBINACEMI SUROVIN NEUDĚLÁTE URČITĚ CHYBU?

Samozřejmě, že nemůžete mít všechny kombinace v hlavě, proto Vám doporučím jednu výtečnou aplikaci s kterou bude párování ingrediencí jednoduché jako facka. Pokud vlastníte chytrý telefon se systémem Android, doporučuji stáhnout aplikaci s názvem „The Sous Chef“. V aplikaci jednoduše zadáte surovinu a ta Vám vyhledá vhodné chutě, které se zadanou surovinou fungují.



Recepty

Pak už je jen na Vás a na Vaši fantazii, jakou kombinaci si vyberete a jaké ingredience máte rádi.

U těchto kombinací aplikujte u pizzy princip **základ, hlavní složka, bylinka, poleva** a věřte, že chuťový zážitek bude zaručen.

Aplikaci můžete stahovat z Google Play po zamíření na následující QR Code.



The Sous Chef (Android)



Pec na pizzu 2.0

Pizza pec nemusí stát několik desítek tisíc. Kdo z Vás četl články na Pizzaguru ví, že jsem publikoval článek o [peci na pizzu za 500 Kč](#).

Proč jsem se tedy rozhodl postavit novou? Zkrátka proto, že jsem chtěl hezčí, efektivnější a energeticky méně náročnou.

Vznikla z toho pec, se kterou na 5-ti hodinovou pizza párty spotřebujete pouze 4-5 polínek dřeva. Náklady na pec nepřevýšily 4 000,- Kč a radost, která tato pec dělá ostatním kamarádům či rodině, je dechberoucí.

Proto jsem se rozhodl dát v tomto e-booku návod na pec krok za krokem, ať si ji každý z Vás může postavit doma a ať každý z Vás zažije tu atmosféru, proč pečení či grilování v pizza peci má úplně jiný „šmrnc“, než na klasickém grillu.



Pec na pizzu 2.0

CO BUDETE POTŘEBOVAT NA STAVBU PECE?

- [Keramzit \(LIAPOR\) kamenivo v zrnitosti 1-4mm](#)
- Cement
- Vodu
- OSB desky (**Počet dle velikosti pece**)
- Polystyrenovou desku
- Gymnastický míč (**Průměr míče dle velikosti pece, jakou budete chtít**)
- Střečovou fólii
- Šamotovou desku
- Keramickou vatu k zateplení krbů
- Drátěné pletivo
- Beton

PODSTAVEC NA PEC

- Střešní lať
- Hranoly 80x80 (zvolte dle velikosti pece)
- Plotovky

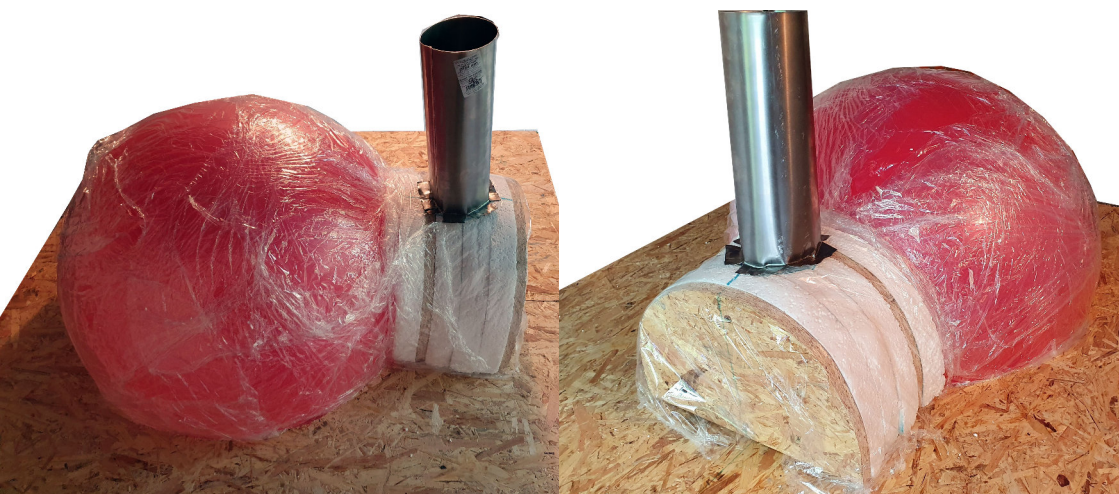
Pec na pizzu 2.0

PŘÍPRAVA NA STAVBU PECE

Před samotným začátkem stavby pece je potřeba vyrobit podstavec z OSB desky, do kterého následně vložíme nafouklý gymnastický balón.

Do OSB desky uděláme přímočarou pilou otvor se stejným průměrem, jako je průměr gymnastického balónu.

OSB desku podložíme deskami či bedýnkami tak, aby se gymnastický balón dotýkal země a z OSB desky vyčítala pouze jeho polovina.



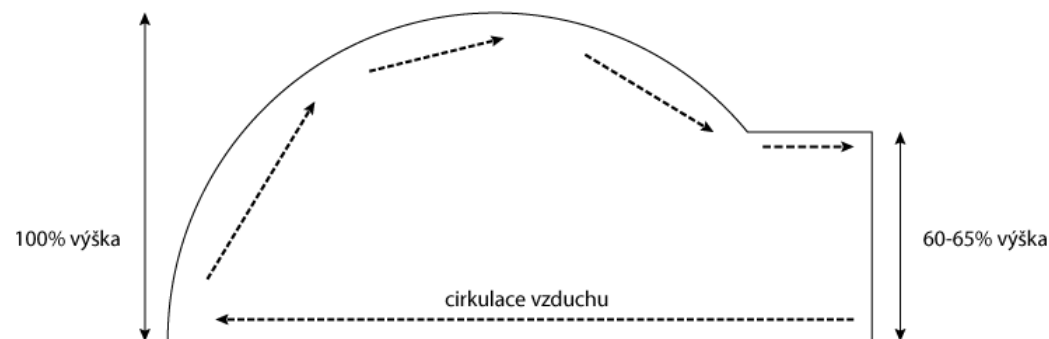
Vstupní otvor pece vytvoříme z vyřezaných polokruhů z polystyrenu. Polokruhy k sobě následně přilepíme lepidlem.

Gymnastický balón poté obmotáme i s přední částí pomocí strečové fólie.

PAMATUJTE:

Pro správnou cirkulaci vzduchu v peci je nutné, aby vstupní otvor pece měl 60% z celkové výšky pece.

To znamená, pokud má pec na výšku 1 metr, vstupní otvor pece musí mít na výšku maximálně 60-65 cm.



Pec na pi

OBKLÁDÁME LIAPOR-BETONEM

Pokud máme hotový podstavec, můžeme se pustit do dalšího kroku, kterým je obkládání samotným LiaporBetonem.

Keramické kamenivo smícháme s cementem poměrem 10:3 - tzn. 10 dílů Liapor kameniva a 3 díly cementu. Přidáme vodu a vše důkladně promícháme tak, aby nám vznikla celistvá kaše. Obkládáme po obvodu gymnastického balónu v tloušťce zhruba 5 cm.



TIP

Gymnastický balón začněte obkládat po obvodu ze směru zdola nahoru. Vždy udělejte celý jeden pás po obvodu a následně na něho pokládejte další pásy. Tak zaručíte, že bude vrstva stejně široká po celé ploše balónu.

LIAPOR-BETON

Lehký keramický LiaporBeton® je pevný a trvanlivý jako běžný beton. Podstatnou část jeho objemu však tvoří zrna keramického kameniva Liapor. Díky tomu má celou řadu vynikajících vlastností:

- 1) skvělé tepelně-izolační vlastnosti
- 2) podstatně nižší objemová hmotnost
- 3) snadná zpracovatelnost, vodotěsnost

Pec na pizzu 2.0

Zároveň je nutné udělat ve stejném tvaru také podstavec z kameniva, na který následně pec umístíte. Podstavec stačí udělat v tloušťce 3-4cm. Doporučuji tento podstavec proložit dráty a udělat jakousi „[kari síť](#)“, která rozprostře váhu po celé ploše. (2)

Pec i podstavec následně nechejte minimálně týden zrát.

Po uplynutí týdne vypusťte vzduch z gymnastického balónu, opatrně sloupněte z povrchu streč fólii a nechte vyschnout opět minimálně 1 týden, během kterého můžete připravovat dřevěný podstavec na pec.

(2) - Podstavec pece proložený drátěnou kari sítí



Pec na pizzu 2.0

DŘEVĚNÝ PODSTAVEC

Design dřevěného podstavce si můžete udělat jaký chcete. Osobně jsem nejprve zkoušel podstavec čtvercového typu, ale v konečné fázi byl velký a těžký.

Druhý pokus jsem udělal na míru přímo pro pec s tím, že musíte počítat s přesahy pece, na kterou patří ještě keramická vata a následně konečná tenká vrstva betonu.

Pokud tedy uděláte obvod stolu o 10 cm větší než je obvod samotné pece, nic tím nezkazíte.

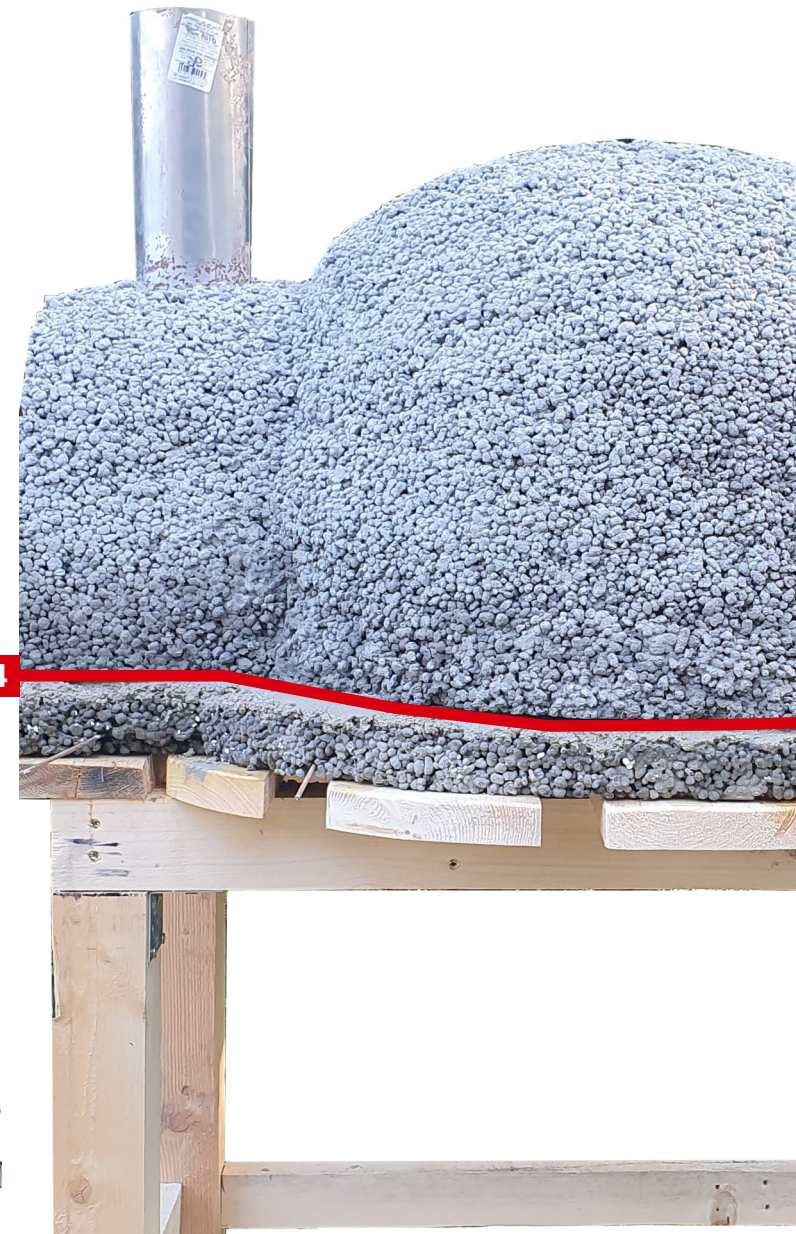


Pec na pizzu 2.0

VŠECHNNY DÍLY DOHROMADY

Po dvou týdnech, kdy pec zrála, je čas na složení všech dílců k sobě. Postup je pak následující:

- 1)** Na dřevěný podstavec položíme spodní část pece vyrobenou z Liapor-Betonu (Podstavec pece proložený kari sítí)
- 2)** Na celá podstavec z Liapor-Betonu nanese klasický beton ve tloušťce zhruba 1cm
- 3)** Do prostoru pece vložíme šamotové desky, které případně zkrátíme po obvodu tak, aby nevyčnívaly z pece a za pomoci vodní váhy vyrovnáme
- 4)** Aby se k sobě vrchní a spodní část „přilepily“ - Korpus ze spodní části navlhčíme vodou
- 5)** Na takto připravený základ položíme korpus pece a ujistíme se, že doléhá na všech místech.



Pec na pizzu 2.0

OBKLÁDÁME KERAMICKOU VATOU

Předposlední fází celého projektu je obložit pec keramickou vatou. Tento krok není nutný, pokud nechcete pec skvěle izolovanou.

Faktem je, že po šesti hodinovém topení v izolované peci jsem na horní části pece naměřil pouze 45 °C, což je vynikající výsledek.



Keramickou vatu k peci přivevněte pevným drátem či pletivem.

Na pletivo v konečné fázi natáhněte beton o tloušťce zhruba 0,5cm tak, aby nikde pletivo a vata nebyly vidět a nechejte zrát minimálně 1 týden před prvním zatopením.



Pec na pizzu

PRVNÍ ZATOPENÍ A EUFORIE

Po těch všech fázích, které projekt musel projít, Vás čeká ta nejkrásnější. První zatopení, které Vám ukáže, zda jste vše udělali správně.

Zda má vnitřní prostor dostatek vzduchu k tomu, aby oheň hořel, zda má komín dostatečný tah k tomu, aby „odsával“ kouř z pece.

Ten pocit, když zapálíte první malý oheň v nové peci je k nezaplacení a v žádném obchodě si ho nekoupíte. Věřte mi, že pokud jste s pecí došli do zdárného konce, budete mít uspokojujivý pocit ještě dlouho po tom, co pec bude sloužit.

Pocit z dobře odvedené práce, která Vás odmění výbornou pizzou a skvělými zážitky s Vašimi přáteli či rodinou.



Jaké pizzerie navštívit

Česká republika

Zcela jistě [Pizza Nuova](#) v Praze, která peče tradiční Neapolskou pizzu i s rajčaty San Marzano tak, jak má být. Vše ručně, dle certifikace Verace Pizza Napoletana, na bukovém dřevu a k tomu všemu v peci přímo z Neapole.

Co víc si přát. Je to zkrátka záruka spokojených chuťových pohárků a výborného jídla.

Itálie

[Pepe In Grani](#) - Neapolská pizzeria jiným pohledem

[Da Michele Neapol](#) - vyhlášená rodinná pizzeria, která funguje již několik generací

[Starita](#) - Pizzeria v Neapoli známá hlavně díky skvělé pizze Marinara



Jaké weby o pizze sledovat

Téma pizzy je hodně rozsáhlé a přeci jen se nedá všechno shrnout do jednoho e-booku. Pokud Vás pizza baví, není rozhodně od věci sledovat i další informační weby či stránky, které Vám poskytnou další rady a typy, jak pizzu dělat či čemu se vyvarovat.

Proto Vám zde přikládám dle mého názoru ty nejlepší, u kterých najdete spoustu drahocenných informací.

1) [PizzaMakingForum](#)

Asi to nejlepší fótum sdružující několik tisíc milovníků pizzy na světě. Najdete zde typy a návody snad na cokoliv Vás jen napadne. Nevýhodou je, že je fórum v

angličtině, nicméně dnešní moderní webové prohlížeče umí velice dobře obsah přeložit.

2) [Fidel Montoya Youtube](#)

Pán, který miluje pizzu celým svým srdcem a sdílí své zkušenosti na Youtube. Fidel sdílí pár videí ročně, nicméně i tak si z těchto videí můžete vzít inspiraci a nápady.

3) [Vito Iacopelli Youtube](#)

Profesionální pizzaiolo z Itálie, který má pizzerii v USA. Pizza je jeho celý život a být pizzaiolo nebere jako práci, ale jako

Jaké web pizze sledovat

koníček a lifestyle. Určitě cenný zdroj informací.

[Munchies - Pizzashow na Youtube](#)

Absolutně nekompromisní show o pizze. Munchies má několik dílů o pizze a každý z nich se věnuje některému z pizza stylů. Pro mě, jakožto milovníka Neapolské pizzy byl samozřejmě nejzajímavější díl přímo z Neapole s informacemi od zdejších pizzaiolos.



Závěrem...

Klínek pizzy není „jen klínek pizzy“

Až si opět uděláte či objednáte další Vaši pizzu, respektujte tu práci za ní. Pizza není jen „nějaký“ pokrm. Pizza je pro mnoho Italů životní poslání a ten, kdo ji chce dělat pořádně a kvalitně, tak musí do procesu tvoření vložit mnoho úsilí.

Pamatujte, že dobrá pizza neznamená mnoho ingrediencí a obrovskou hmotnost na váze. Dobrá pizza je naopak tvořena zlomkem ingrediencí. Tyto ingredience jsou ale kvalitní a fungují spolu tak, že jakmile zbyde jen prázdný talíř, Vaše chuťové buňky budou spokojené a Váš žaludek nebude křičet o pomoc.

Doufám, že Vám tento e-book dal informace, které Vám ulehčí pečení pizzy u Vás doma. Informace, které jinde na internetu jen tak neseženete. Informace, ke kterým jsem se musel já sám dopracovat za 8 760 hodin.



Pizzaguru

Pro jakékoliv dotazy mne neváhejte
kontaktovat na mém mailu nebo webu

www.pizzaguru.cz

pizza@pizzaguru.cz

