#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 NEJJEDNODUŠŠÍ 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.

Foccaccia

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 určená 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. Pizzař, 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 můžou 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 aurou 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 odpradávna 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.