Děláme domácí pizzu

Historie pizzy

Pizza je tradičním jídlem italských rolníků už po staletí. Z tohoto důvodu se můžeme **pouze dohadovat, kdo byl tím geniálním vynálezcem celosvětově proslulého pokrmu**. Historici navíc tvrdí, že jídlu podobnému pizze holdovali už staří Řekové a Germáni. Ti pekli na kamenech podobné suché placky s olivovým olejem, bylinkami a medem.

Znalci přisuzují **největší podíl na vzniku pizzy neapolskému pekaři Raffaelu Espositovi**. Ten **v roce 1889 upekl pizzu na počest návštěvy krále Umberta I. a královny Margherity**. Raffael pizzu připravil v barvách italské trikolory a obložil ji rajčaty, mozzarellou a snítky bazalky. **Účastníky slavnosti nadchla a na počest královny si zachovala její jméno.**

Pizza ve vývoji

Křupavá placka obložená všemi možnými lahůdkami se uchytila nejenom na evropském kontinentu, ale zasáhla celý svět. V Severní Americe byla první pizzerie otevřena v roce 1905. O pár desítek let později se Amerikou pizzový boom rozšířil a vznikl řetězec Pizza Hut fungující jako rychlé občerstvení.

Dalším užitečným vynálezem byla mražená pizza. Tu má na svědomí Rose Totino. **Připravovala ji už ve 30. letech 20. století, ale patent se datuje až k roku 1979.**

Tradiční recept

Každý správný milovník a znalec pizzy si svůj recept chrání. **Základem je mouka, sůl, olej, voda a droždí**. K dalším tajným ingrediencím můžete připočíst cukr, med nebo třeba skořici.

Důležité je správné uhňácání těsta, jeho uležení i způsob, jakým se pizza peče. Ideálně byste měli tuto lahůdku připravovat ve specializované peci. Pak vám její příprava nebude trvat dlouho a těsto bude pěkně křupavé. Ani obyčejné kuchyňské trouby, nebo dokonce mikrovlnné trouby však nezůstávají v českých domácnostech pozadu.

Abyste se v názvech neztratili...

Sepsat kompletní seznam druhů pizz je nadlidský úkol. Mezi nejčastější ingredience patří **rajčata, mozzarella, šunka, drůbeží maso, ančovičky, olivy a česnek**. Ochutnat však můžete **i pizzu s mořskými plody, tuňákem a vejcem, špenátem i smetanou**.

Mezi typicky české speciality pak patří **pizza s olomouckými tvarůžky nebo sýrem romadurského typu**. Pravděpodobně byste na pizze nehledali ani špagety, brambory nebo čokoládu. Děti zase ocení pizzu na sladko, tedy se šunkou, nejrůznějšími druhy ovoce a notnou dávkou skořice.

Na správném jídelním lístku však v každé pizzerii narazíte na tyto druhy:

1. **Pizza Margarita** – rajčata, mozzarella, bazalka
2. **Pizza quattro formaggi** – čtyři druhy sýrů
3. **Pizza funghi** – vegetariánská pizza s houbami
4. **Pizza Capricciosa** – rajčata, mozzarella, šunka, žampiony
5. **Pizza quattro stagioni** – suroviny na pizzu jsou rozdělené do čtyř částí

Víte, že...

- **název pizza je odvozený z neapolského dialektismu „picea“** (**trhnout**), které zřejmě odkazovalo k tomu, jak byl pokrm vkládán do pece?
- **druhů pizz je** údajně **22 tisíc**?
- n**a nejdražších pizzách světa** můžete najít **lanýže, kaviár, růžovou sůl**, nebo dokonce **diamantový prsten**?

Základní těsto na pizzu

250 g hladké mouky, 250 g hrubé mouky, 20 g čerstvého droždí, 320 ml vody, 1 lžička soli, 1 lžíce cukru

Z poloviny množství vody, droždí a cukru vypracujte kvásek a nechte na teple vzejít. Mouky přesyjte do větší mísy nebo na vál. Přidejte kvásek a postupně zadělávejte vodu, dokud těsto nebude mít ideální konzistenci.

Nemělo by se lepit ani by nemělo být příliš suché. Dobře zpracované těsto nechte odpočinout alespoň hodinu na teplém místě. Nakynulé těsto znovu zpracujeme, aby v něm nezůstal žádný vzduch. Pak můžeme vytvarovat jednotlivé placky a přejít k pečení. V horkovzdušné troubě pečeme na 200 °C.

Vyzkoušejte naše recepty na pizzu:

Recept na**pizzu se šunkou a ananasem (Pizza Hawai)** najdete ZDE

Recept na **pizzu s rajčaty a mozzarellou (Pizza Margarita)** je ZDE

Recept na **pizzu s ančovičkami (Pizza Napoli)** máme ZDE

Recept na**minipizzu z lásky** se nachází ZDE