

Môže byť pizza gurmánsky zážitok? Alebo je to len fastfood?

Odpoveď je jasná, môže a musí 😊. Ale najprv, kde ste Vy vo svojej ceste za luxusnou pizzou?

Situácia č.1: pizzeria s kečupom, cesnakom a mrazenou kukuricou...utekajme už ide. Uff toto nie.

Cena: od 5 resp 7 éčiek

Situácia č.2: mrazená pizza od doktora, alebo ešte niečo divotvornejšie? Blah...dá sa keď som extrémne lenivý a chcem sa váľať celý deň a doplniť kalórie.

Cena: od 2,5 resp. 3,5 éčka za kus podľa toho či tam chcete tzv. saláááamu 😊

Situácia č.3: pizza cesto z chladničky, vlastné suroviny, teda potenciálne viac pohybu a aj viac chute. Cesto je však tenké a tvrdé aj keby ste ho piekli v parnej rúre.

Cena: do 7 éčiek a možno aj výrazne menej

Situácia č.4: pizzeria s pecou na drevené uhlie, vlastné cesto, čerstvé suroviny. Ak tam prídete pešo /pohyb je vždy zdravý/, veľké plus pre vás.

Cena: od 7 resp. 9 EUR, ale v prípade príloh už sme na 12€

Čo takto domáca pizza z vlastnoručne urobeného cesta? Pizza /cesto/ je asi jedno z najjednoduchších jedál a napriek tomu to treba skúšať a vedieť. Určite odporúčam neapolskú pizzu, tá je najlepšia! Ale ani tie americké nie sú na zahodenie, ak nebudete šetriť syrom 😊 ...

Pizza cesto pozostáva len zo štyroch (4) ingrediencií: Múka, voda, soľ, droždie.

Napríklad: 500g múky, 380ml vody, 1g drožia a 15 soli that's it.... kvantitu si môžete nastaviť podľa počtu hladných krkov alebo veľkosti pece/rúry. Ak neviete odhadnúť pomer, tu prikladám 3 online kalkulačky kde si vypočítate presné pomery zložiek cesta podľa počtu osôb, gramáže a dokonca typu a pôvodu pizze:

[Pizza calculator - Stadler Made](#)

[The Ultimate Pizza Dough Calculator \(the-bread-code.io\)](#)

[Pizza Dough Calculator | The Best Pizza Recipe \(purecalculators.com\)](#)

Tajomstvo šéfkuchára: cesto si urobte 24hodín vopred. Alebo aspoň večer. A keď budete ráno chrumkaví, urobíte rodine na raňajky pizza štangle....čerstvé.

Situácia č.5: domáca pizza od prvého zrníčka múky až po našťvanú manželku, že celá kuchyňa je od múky..... 😊 😊 😊 . Určite odporúčame parnú rúru, ale aj obyčajná je ok, teplota na maximum /doslova/, max 15min. A ak ste šťastným majiteľom pizza pece, je čas vyraziť na terasu. Ak nie, pozrite si našu ponuku [TU](#). Ak nechcete ďalší stroj, krásny ale ďalší, potom si pozrite ponuku pizza príslušenstva na váš gril [TU](#).

Cena: cesto vid' vyššie.. neviem, 50 centov max?!? prílohy podľa potreby, ale max 2-3€

Situácia č.6: Keď budem veľký pôjdem na najlepšiu pizzu na svete k #francopepe ...raz

Užívajte si jedlo priatelia