



Neapoliešu Pica



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage

Neapoliešu Pica



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Sagatavošana 20 minūtes
(papildus 2 stundas atpūtināšanai un līdz pat 5 dienām dzesēšanai)

Gatavošana 2 minūtes katrai picai

🍷 4 picas

Mikla

570g maizes miltu vai kviešu miltu
2 tējkarotes smalkā sāls
1 tējkarote tūlītējas iedarbības sausā rauga
1½ krūze (375ml) auksta ūdens
Mannas putraimu maisījums, apkaisīšanai
(skatiet PIEBILDĪ)
Oļīveļa apsmidzināšanai

Mērce

400g konservētu smalcinātu tomātu
1 tējkarote sāls

Pildījums

340g svaigas mocarellas, nosusinātas, saplēstas mazos gabalos
Maza buntīte bazilika, tikai lapas
Oļīveļa apsmidzināšanai

Miklas pagatavošana

1. Ievietojiet miltus, sāli un raugu miksera bļodā. Izmantojot miklas āķi, sajauciet sastāvdaļas. Pievienojiet ūdeni un mīciēt ar mazu ātrumu 5-6 minūtes vai līdz mīkla kļūst gluda un elastīga.
2. Pārklājiet bļodu ar pārtikas plēvi un ļaujiet mīklai atpūsties siltā vietā bez caurvēja, 1 stundu vai līdz mīkla dubultojas izmērā.
3. Izņemiet mīklu un uzlieciet uz viegli miltainas virsmas un sadaliet 4 × 240g gabaliņos. Pārveidojiet katru gabaliņu gludā bumbiņā.
4. Viegli apkaisiet divas cepšanas paplātes ar mannas putraimem un novietojiet mīklas bumbiņas uz paplātēm, atstājot 10cm starp bumbiņām. Katru bumbiņu apsmidziniet ar nelielu daudzumu eļļas, lai apklātu mīklu. Katru paplāti pārklājiet ar pārtikas plēvi un ievietojiet ledusskapī uz vismaz 6 stundām vai līdz 5 dienām.

Mērces pagatavošana

1. Sablenderējiet tomātus un sāli līdz maisījums kļūst vienmērīgs.

Picas pagatavošana

1. Izņemiet mīklu no ledusskapja tieši pirms gatavošanas un 1 stundu ļaujiet tai pastāvēt istabas temperatūrā.

2. *Apmēram 20 minūtes pirms mīklas atpūtas beigām, izvēlieties iestatījumu WOOD FIRED un uzkarsējiet cepeškrānsni (iepriekš uzsildīšana var ilgt līdz 20 minūtēm).*
3. *Izmantojiet skrāpīti, lai izceltu mīklas bumbiņu, iemērciet abas puses mannas putraimu maisījumā, lai pārklātu. Turiet atlikušo mīklu pārklātu, lai tā neizžūtu. Viegli izspiediet mīklu no centra, 20 cm izmēra aplī, atstājot 2 cm malas. Viegli apkaisiet picas lāpstiņu ar mannas putraimu maisījumu. Mīklu uzmanīgi pārnesiet uz picas lāpstiņas, viegli nokratot visus mannas putraimu maisījuma pārpalikumus.*
4. *Vienmērīgi izklājiet ceturtdaļu mērces uz mīklas, atstājot 1-2 cm maliņu. Izkaisiet ceturtdaļu mocarellas un bazilika uz mērces.*
5. *Ievietojiet picu krāsnī un gatavojiet 2 minūtes vai līdz garoza kļūst brūngana un siers ir izkusis. Apsmidziniet ar eļļu.*
6. *Uzlieciet picu uz griešanas dēļa, sagrieziet šķēlēs un nekavējoties pasniedziet. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu, mērci un pildījumu.*

PIEBILDE - Lai pagatavotu mannas putraimu maisījumu, vienkārši apvienojiet mannas putraimus un miltus vienādās daļās. Uzglabājiet hermētiskā traukā. Vēlams, lai mīkla būtu ledusskapī 1-3 dienas, bet ledusskapī to var uzglabāt līdz 5 dienām.



Biezās Garozas Pica



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®


Biezās Garozas Pica



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Sagatavošana 15 minūtes
(papildus 2 stundas atpūtināšanai un līdz 24 stundām dzesēšanai)

Gatavošana 9 minūtes katrai picai

 2 picas

Mikla

480g maizes miltu vai kviešu miltu
2 tējkarotes smalkā sāls
1 tējkarote tūlītējas iedarbības sausā rauga
1 krūze (250ml) ūdens
1 ēdamkarote piena
1½ ēdamkarote olīveļļas,
un nedaudz apsmidzināšanai
Mannas putraimu maisījums, apkaisīšanai
(skatiet PIEBILDI)

Pildījums

¼ krūzes (160ml) picas mērces
160g rīvētas mocarellas
240g šampinjonu, sagrieztu plānās šķēlēs
125g svaigas buffalo mocarellas, nosusinātas,
sagrieztas 4 daļās
Svaigas oregano lapas, pasniegšanai

Miklas pagatavošana

1. Ievietojiet miltus, sāli, raugu, ūdeni, pienu un eļļu miksera bļodā. Izmantojot miklas āķa uzgali, mīciet ar vidēju ātrumu 10 minūtes vai līdz mīkla kļūst gluda un elastīga. Pārklājiet trauku ar pārtikas plēvi un ļaujiet mīklai atpūsties siltā vietā bez caurvēja, 1 stundu vai līdz mikla dubultoņas izmērā.
2. Izņemiet mīklu, nolieciet uz darba virsmas un sadaliet 2 × 395 g gabaliņos. Pārveidojiet katru gabaliņu gludā bumbiņā un novietojiet uz viegli ieeļļotas paplātes, atstājot 10 cm brīvas vietas starp bumbiņām. Katru bumbiņu apsmidziniet ar nelielu daudzumu eļļas, lai apklātu mīklu. Pārklājiet ar pārtikas plēvi un atdzesējiet ledusskapī 12-24 stundas.

Picas pagatavošana

1. Izņemiet mīklu no ledusskapja tieši pirms gatavošanas un 1 stundu ļaujiet tai pastāvēt istabas temperatūrā.
2. Āpmēram 12 minūtes pirms miklas atpūtas beigām, izvēlieties iestatījumu MEDIUM un uzkarsējiet cepeškrāni (iepriekš uzsildīšana var ilgt līdz 12 minūtēm).

3. Darbojoties ar vienu bumbiņu vienlaikus, iemērciet miklas pamatni mannas putraimu maisījumā. Maigi saspiediet un izveidojiet 15cm lielu apli, atstājiet 2cm maliņai. Maigi izstiepiet mīklu, lai izveidotu 25-30cm apli.
4. Viegli apkaisiet picas lāpstiņu ar mannas putraimu maisījumu. Mīklu uzmanīgi pārnēsiet uz picas lāpstiņas, viegli nokrotot visus mannas putraimu maisījuma pārpalikumus.
5. Vienmērīgi izklājiet ceturtdaļu mērces uz miklas, atstājot 1-2 cm maliņu. Uzberiet pusi no sarīvētas mocarellas un pusi no kopējā sēņu daudzuma.
6. Ievietojiet picu krāsnī un gatavojiet 9 minūtes vai līdz pamatne kļūst zeltaina un kraukšķīga, un siers ir izkusis.
7. Pasniegšanai uzberiet svaigu mocarellu un oregano. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu, mērci un pildījumu.

PIEBILDE - Lai pagatavotu mannas putraimu maisījumu, vienkārši apvienojiet mannas putraimus un miltus vienādās daļās. Uzglabājiet hermētiskā traukā.



Neapoliešu Picas Mīkla



the Smart Oven™ Pizzaiolo



Neapoliešu Picas Mīkla



the Smart Oven® Pizzaiolo

-  Sagatavošana 20 minūtes
(papildus 2 stundas atpūtināšanai un līdz pat 5 dienām dzesēšanai)
-  4 × 240g bumbiņas

Sastāvdaļas

570g maizes miltu
2 tējkarotes smalkā sāls
1 tējkarote tūlītējas iedarbības sausā rauga

1½ krūze (375ml) auksta ūdens
Mannas putraimu maisījums (vienādās daļās mannas putraimu un miltu), apkaisīšanai
Olīveļļa, apsmidzināšanai



1. solis – Pievienojiet miltus, sāli un raugu miksera bļodā. Izmantojot mīklas āķa uzgali sajauciet sastāvdaļas. Pievienojiet ūdeni un mīciet 5-6 minūtes zemā ātrumā vai līdz mīkla kļūst gluda un elastīga. Apsedziet bļodu ar pārtikas plēvi un ļaujiet mīklai atpūsties siltā vietā bez caurvēja, 1 stundu vai līdz mīkla dubultojas izmērā.



2. solis – Izņemiet mīklu, nolieciet uz viegli miltainas virsmas un sadaliet 4 × 240 g gabaliņos. Ar nedaudz miltainām rokām izveidojiet no katra gabaliņa gludu bumbiņu.



3. solis – Viegli apkaisiet divas gatavošanas paplātes ar mannas putraimu maisījumu un salieciet bumbiņas tā, lai starp tām būtu 10cm brīvas vietas. Apsmidziniet katru bumbiņu ar eļļu, lai mīkla būtu pārklāta. Apsedziet katru paplāti ar pārtikas plēvi un ievietojiet ledusskapī uz vismaz 6 stundām līdz 5 dienām. Vislabāk turēt ledusskapī 1-3 dienas, bet var līdz pat 5 dienām.



4. solis – Pirms izmantošanas, ļaujiet mīklai pastāvēt apsegtai 1 stundu istabas temperatūrā. Uzkaisiet lielu daudzumu mannas putraimu maisījumu uz tīras darba virsmas. Izmantojot lāpstīņu paceliet bumbiņu. Turiet atlikušo mīklu apsegtu, lai tā neizžūtu.



5. solis – Darbojoties ar bumbiņu, iemērciet abas puses mannas putraimu maisījumā, lai nosegtu.



6. solis – Uzmaniģi saspiediet mīklu sākot ar vidusdaļu, lai izveidotos 15cm aplis, atstājot 2cm maliņu. Uzmaniģi izstiepiet mīklu 25-30cm aplī.



Plāna un Kraukšņīga Pica



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Plāna un Kraukšķīga Pica



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Sagatavošana 30 minūtes (papildus 2½ stundas atpūtināšanai)

Gatavošana 7 minūtes katrai picai

🍷 4 picas

Mikla

- 300g maizes miltu vai kviešu miltu
- 60g smalku mannas putraimu
- 2 tējkarotes sāls
- 1 tējkarote tūlītējas iedarbības sausā rauga
- 200ml remdena ūdens
- 1½ ēdamkarote nerafinētas olīveļļas, papildus nedaudz apsmidzināšanai
- Mannas putraimu maisījums, apkaisīšanai (sk. PIEBILDI)

Pildījums

- 1 ¼ krūze (330ml) picas mērces
- 320g rīvētas mocarellas
- 200g peperoni, plāni sašķēlētas
- 160g šampinjonu, smalki sašķēlētu
- 120g plāni sagriezta šķiņķa
- ½ sarkanā sīpola, plāni sagriezta
- Svaigas bazilika lapas, pasniegšanai

Mīklas pagatavošana

1. Pievienojiet miltus, mannas putraimus, sāli un raugu miksera lielajā bļodā. Pievienojiet ūdeni un eļļu. Izmantojot mīklas āķa uzgali, mīciet 10 minūtes vai līdz mīkla kļūst gluda un elastīga.
2. Ielieciet mīklu lielā ieeļļotā bļodā, pagrieziet mīklu, lai to pārklātu ar eļļu. Apsedziet bļodu ar pārtikas plēvi un ļaujiet mīklai atpūsties siltā vietā bez caurvēja, 2 stundas vai līdz mīkla dubultojas izmērā.
3. Izņemiet mīklu, nolieciet uz darba virsmas un sadaliet 4 × 150g gabaliņos. Pārveidojiet katru gabaliņu gludā bumbiņā un novietojiet uz viegli ieeļļotas paplātes, atstājot 10cm brīvas vietas starp bumbiņām. Katru bumbiņu apsmidziniet ar nelielu daudzumu eļļas, lai apklātu mīklu. Pārklājiet ar pārtikas plēvi un nolieciet atpūsties uz 30 minūtēm.

Picas pagatavošana

1. Aptuveni 15 minūtes pirms mīklas atpūtas beigām, izvēlieties **THIN AND CRISPY** iestatījumu un iepriekš uzsildiet krāsnī (iepriekš uzsildīšana var ilgt līdz 14 minūtēm).
2. Uzkaisiet nelielu daudzumu mannas putraimu maisījuma uz darba virsmas. Izmantojiet rulli, lai izrullētu katru gabaliņu 25cm lielā aplī.
3. Pārliciet mīklu uz lāpstiņas, uzmanīgi pakratiet, lai atbrīvotos no liekajiem mannas putraimu maisījuma pārpalikumiem.
4. Izklājiet ceturtdaļu picas mērces uz picas pamatnes. Uzberiet ceturtdaļu mocarellas un ceturtdaļu pildījuma.
5. Ievietojiet picu krāsnī un gatavojiet 7 minūtes vai līdz garoza kļūst zeltaina un siers izkusis.
6. Pārliciet picu uz griešanas dēļa, dekorējiet ar baziliku, sagrieziet šķēlēs un nekavējoties pasniedziet. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu un pildījumu.

PIEBILDE - Lai pagatavotu mannas putraimu maisījumu, vienkārši apvienojiet mannas putraimus un miltus vienādās daļās. Uzglabājiet hermētiskā traukā.



Pica Pannā



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pica Pannā



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Sagatavošana 10 minūtes (papildus līdz pat 24 stundām atpūtināšanai)

Gatavošana 18 minūtes

🍷 1 pica

Mikla, kurai nav nepieciešama mīcīšana

½ krūze (125ml) ūdens

½ krūze (80ml) piena

255g maizes miltu vai kviešu miltu

1½ tējkarote smalkā sāls

½ tējkarote tūlītējas iedarbības sausā rauga

1 ēdamkarote olīveļļas, lai apsmērētu pannu

Mannas putraimu maisījums, apkaisīšanai
(sk. PIEBILDI)

Pildījums

½ krūze (125ml) picas mērces

170g rīvētas mocarellas

50g peperoni, plāni sašķēlētas

50g šampinjonu, plāni sašķēlēti

½ sarkanā sīpola, plāni sašķēlēta

½ zaļās paprikas, plāni sašķēlētas

1 maza (maiga vai pikanta) Itāļu desa,
bez apvalka, gabaliņos

Miklas pagatavošana

1. Sajauciet ūdeni un pienu lielā bļodā. Pievienojiet miltus, sāli un raugu. Ar koka karoti kārtīgi sajauciet sastāvdaļas.
2. Apsedziet bļodu ar pārtikas plēvi un ļaujiet miklai atpūsties istabas temperatūrā 12-24 stundas.

Picas pagatavošana

1. Uzlieciet mīklu uz virsmas, kas kārtīgi pārklāta ar miltiem. Izveidojiet gludu bumbiņu.
2. Uzlejiet eļļu uz picas pannas pamatnes. Ievietojiet mīklu pannā un vienmērīgi pārklājiet to ar eļļu. Saspiediet mīklu tā, lai tā kļūtu pēc iespējas plakanāka un ieeļļojiet pannu. Šajā brīdī mīkla neaizpildīs pannu. Apsedziet pannu ar pārtikas plēvi un ļaujiet tai atpūsties istabas temperatūrā, 2 stundas vai līdz mīkla paceļas un izklājas līdz pannas malām.

3. 15 minūtes pirms miklas atpūtas beigām, izvelieties PAN iestatījumu un iepriekš uzsildiet krāsni (iepriekš uzsildīšana var ilgt līdz 14 minūtēm).
4. Ar pirkstu galiem piespiediet mīklu līdz pannas malai, pārdurot visus lielos burbuļus un saglabājot pēc iespējas vienmērīgāku biežumu.
5. Izklājiet picas mērci uz miklas, atstājot vietu garozai pēc gaumes. Uzkausiet sieru un salieciet atlikušās sastāvdaļas.
6. Izmantojot rokturi, ievietojiet pannu krāsnī un gatavojiet 18 minūtes, vai līdz garoza kļūst kraukšķīga un zeltaina, un siers izkusis.
7. Izmantojot rokturi, izņemiet picu no krāsns un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas. Pirms pasniegšanas ļaujiet picai pastāvēt pannā 5 minūtes.

PIEBILDE - Lai pagatavotu mannas putraimu maisījumu, vienkārši apvienojiet mannas putraimus un miltus vienādās daļās. Uzglabājiet hermētiskā traukā.



Pica Bianca




the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pica Bianca

 Sagatavošana 30 minūtes
(papildus 2 stundas atpūtināšanai un līdz pat 5 dienām atdzesēšanai)

Gatavošana 2 minūtes vienai picai

 4 picas



the Smart Oven® Pizzaiolo

Mikla

570g maizes miltu vai kviešu miltu
2 tējkarotes smalkā sāls
1 tējkarote tūlītējas iedarbības sausā rauga
1½ krūze (375ml) auksta ūdens
Mannas putraimu maisījums, apkaisīšanai
(sk. PIEBILDI)
Oļīveļļa, apsmidzināšanai

Pildījums

180g svaigā siera
2 ķiploku daiviņas, sakapātas
Sāls, pēc garšas
Svaigi malti melnie pipari, pēc garšas
4 mazi Desiree kartupeļi (aptuveni 115g katrs)
125g Fontina siera, sarīvēta
2-3 svaigi rozmarīna zariņi, tikai lapas
Oļīveļļa, apsmidzināšanai
Jūras sāls pārsļas, pasniegšanai

Miklas pagatavošana

1. Pievienojiet miltus, sāli un raugu miksera bļodā. Izmantojot miklas āķa uzgali, sajauciet sastāvdaļas. Pievienojiet ūdeni un mīciet zemā ātrumā 5-6 minūtes vai līdz mikla kļūst gluda un elastīga.
2. Apsedziet bļodu ar pārtikas plēvi un ļaujiet atpūsties siltā vietā bez caurvēja, 1 stundu vai līdz mikla dubultoņas izmērā.
3. Izņemiet miklu, nolieciet uz viegli miltainas virsmas un sadaliet 4 × 240g gabaliņos. Izveidojiet no katra gabaliņa gludu bumbiņu.
4. Viegli apkaisiet divas gatavošanas paplātes ar mannas putraimu maisījumu un salieciet bumbiņas tā, lai starp tām būtu 10cm brīvas vietas. Apsmidziniet katru bumbiņu ar eļļu, lai mikla būtu pārklāta. Apsedziet katru paplāti ar pārtikas plēvi un ievietojiet ledusskapīt uz vismaz 6 stundām līdz 5 dienām.

Picas pagatavošana

1. Izņemiet miklu no ledusskapja tieši pirms gatavošanas un ļaujiet tai pastāvēt 1 stundu istabas temperatūrā.
2. 20 minūtes pirms miklas atpūtas beigām, izvēlieties WOOD FIRED iestatījumu un iepriekš uzsildiet krāsnī (iepriekš uzsildīšana var ilgt līdz 20 minūtēm).
3. Mazā bļodā sajauciet svaigo sieru un ķiplokus. Pievienojiet sāli un piparus pēc garšas.
4. Ļoti plāni sašķēļējiet kartupeļus.

5. Izmantojiet skrāpīti, lai izceltu miklas bumbiņu, un iemērciet tās abas puses mannas putraimu maisījumā, lai pārklātu. Turiet atlikušo miklu pārklātu, lai tā neizžūtu. Viegli izspiediet miklu no centra, 15 cm izmēra aplī, atstājot 2 cm malas. Uzmanīgi izstiepiet miklu 25-30cm lielā aplī. Viegli apkaisiet ar mannas putraimu maisījumu lāpstiņu. Uzmanīgi uzlieciet picu uz lāpstiņas un pakratiet, lai atbrīvoto no mannas putraimu maisījuma pārpalikumiem.
6. Izklājiet ceturtdaļu svaigā siera maisījumu uz miklas, atstājot 2cm malu. Salieciet kartupeļus vienā slānī, lai tie nedaudz pārklātos. Uzberiet ceturtdaļu Fontina siera un rozmarīna.
7. Ievietojiet picu krāsnī un gatavojiet 2 minūtes vai līdz garoza kļūst plankumaini brūna, siers ir izkūsis un kartupeļi ir gatavi.
8. Izņemiet picu uz griešanas dēļa, uzsmidziniet eļļu un uzberiet jūras sāls pārsļas. Sagrieziet un pasniedziet. Atkārtojiet ar atlikušo miklu un pildījumu.

PIEBILDE - Lai pagatavotu mannas putraimu maisījumu, vienkārši apvienojiet mannas putraimus un miltus vienādās daļās. Uzglabājiet hermētiskā traukā. Vienmērīgi gatavošanai kartupeļiem ir jābūt ļoti plāni sašķēļētiem un caurspīdīgiem. Fontina siera vietā var izmantot Gruyere, Provolone vai Gouda sieru. Miklas dzesēšana ir ieteicama 1-3 dienas, bet tā var tikt dzesēta līdz pat 5 dienām.



Apdedzināti Ziedkāpostu Steiki ar Citronu - Zaļumu Mērci



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Apdedzinātu Ziedkāpostu Steiki ar Citronu - Zaļumu Mērci



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Sagatavošana 20 minūtes

⌚ Gatavošana 6 minūtes

🍴 2-4 porcijas

Citronu - zaļumu mērcei

60g plakano lapu pētersīļu lapu, rupji sakapātu

1½ ēdamkarote rupji sakapātu diļļu

2 ķiploku daiviņas, sakapātas

1 mazs šalotes sīpols, sakapāts

1 ēdamkarote kaperu, nomazgātu, nosusinātu

1 ēdamkarote sarīvētas citrona miziņas

1½ ēdamkarote citronu sulas

½ tējkarote sāls

½ tējkarote svaigi maltu melno piparu

⅓ krūze (80ml) olīveļļas

Ziedkāpostu steiki

1 liela (1kg) ziedkāposta galviņa

2 ēdamkarotes olīveļļas

Sāls, pēc garšas

Svaigi malti melnie pipari, pēc garšas

Citronu - zaļumu mērces pagatavošana

1. Iestatiet 400°C iestatījumu un iepriekš uzsildiet krāsnī, kamēr gatavojat mērci (iepriekš uzsildīšana var ilgt līdz 20 minūtēm).
2. Pievienojiet pētersīļus, dilles, ķiplokus, sīpolus, kaperus, citronu miziņas un sulu, sāli un piparus virtuves kombainā blenderī. Apstrādājiet līdz sastāvdaļas sakapājas un sajaucas.
3. Kamēr ierīce darbojas, lēni pievienojiet eļļu. Maisiet vēl aptuveni 45 sekundes, apturot, ja nepieciešams, lai notīrītu blendera sienas. Pārlejiet mērci mazā bļodā, apsedziet un nolieciet malā.

Ziedkāpostu steiku pagatavošana

1. Noņemiet lapas un nogrieziet pamatni no ziedkāposta, atstājot serdi neskartu. Izmantojot lielu nazi, sagrieziet ziedkāpostu no augšas līdz pamatnei 2cm biezos steikos. Apsmērējiet abas steiku puses ar pusi no eļļas un apberiet ar sāli un pipariem, pēc garšas.
2. Izmantojot rokturi, ievietojiet picas pannu krāsnī uzsilt 2 minūtes. Izņemiet pannu aiz roktura, uzsmidziniet atlikušo eļļu uz pannas pamatnes. Uzmanīgi salieciet ziedkāpostu steikus karstajā pannā un ievietojiet pannu krāsnī. Gatavojiet 3 minūtes. Uzmanīgi apgrieziet ziedkāpostus un gatavojiet vēl 2-3 minūtes vai līdz tie kļūst brūni un gatavi.
3. Izmantojot rokturi, izņemiet pannu no krāsnis un uzlieciet uz karstumizturīgas virsmas. Pasniedziet ziedkāpostus ar citronu - zaļumu mērci.



Picas Mërce





the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Picas Mērce



the Smart Oven® Pizzaiolo

-  Sagatavošana 5 minūtes
Gatavošana 50 minūtes
-  Pagatavo 2 krūzes (500ml)

800g vesēlu nomizotu tomātu
1 ēdamkarote nerafinētas olīveļļas
2 ķiploku daiviņas, sakapātas
½ tējkarote sāls
1 tējkarote žāvēta oregano
Šķipsna žāvētu čili pārslu

1. *Apstrādājiet tomātus virtuves kombainā līdz tie kļūst viendabīgi.*
2. *Uzkarsējiet eļļu mazā katliņā uz vidējas uguns. Pievienojiet ķiplokus un gatavojiet, maisot, uz lēnas uguns 30 sekundes vai līdz jūtams aromāts. Pievienojiet tomātus, sāli, oregano, čili un apmaisiet.*
3. *Gatavojiet, laiku pa laikam maisot 45 minūtes vai līdz mērce ir reducējusies uz pusi. Iļaujiet atdzist un uzglabājiet hermētiskā traukā ledusskapī līdz 4 dienām. Jebkuru atlikušo mērci var sasaldēt līdz 3 mēnešiem.*



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Padomi un ieteikumi ideālas picas pagatavošanai



the Smart Oven® Pizzaiolo



Mīkla

- Izmantojiet virtuves svarus, lai iegūtu lielāku precizitāti, mērot sastāvdaļas un mīklu.
- Izmantojiet maizes miltus vai kviešu miltus, lai iegūtu labākus rezultātus.
- Dažādiem miltu zīmoliem var būt nepieciešama atšķirīga hidratācija. Ja mīkla ir pārāk lipīga, pievienojiet vairāk miltu, pa 1 ēdamkarotei, ļabi samīcot, lai iestrādātu, pirms pievienojat vēl.
- Aptuveni 1 stundu pirms lietošanas izņemiet mīklu no ledusskapja. Pirms lietošanas mīkla var stāvēt istabas temperatūrā līdz 2 stundām.
- Izmantojiet mannas putraimus un miltus vienādās daļās, lai apkaisītu darba virsmu, mīklu un rokas.
- Centieties izmantot pēc iespējas mazāk. Pārāk daudz mannas putraimu maisījumā var sadegt uz picas pamatnes, kā rezultātā radīsies rūgta garša.
- Picas mīklu var sasaldēt līdz 1 mēnesim hermētiskos traukos vai atkārtoti aizveramos maisiņos. Pirms lietošanas picas mīklu uz nakti atkausējiet ledusskapī.
- Pārliecinieties, ka picas lāpstiņa vienmēr ir vēsa, lai mīkla nepieliptu pie tās.



Pildījums

- Mīksto sieru notīriet ar papīra dvieļiem, lai noņemtu lieko šķidrums.
- Pārāk daudz siera vai mērces var mīklu padarīt mīkstu vai nepietiekami pagatavotu.
- Apsmidziniet picu ar olīveļļu tieši pirms pasniegšanas.
- Ja gatavošanas laikā pildījums sadeg, pievienojiet to gatavošanas laika pusceļā.



Formēšana

- **Neapoliešu Pica** – Ar vieglai miltainām rokām saspiediet mīklu, lai izveidotos aplis ar 2cm malu. Piespiediet mīklas centru ar plaukstu, lai izlīdzinātu. Vienu roku novietojot plakani uz malas iekšpusē, viegli pavelciet un pagrieziet mīklu, lai izveidotu apli. Mīklai jābūt apmēram 2-3mm biezi.
- **Vidēja Biezuma Pica** – Ar vieglai miltainām rokām saspiediet mīklu, lai izveidotos aplis ar 2cm malu. Piespiediet mīklas centru ar plaukstu, lai izlīdzinātu. Vienu roku novietojot plakani uz malas iekšpusē, viegli pavelciet un pagrieziet mīklu, lai izveidotu apli. Paceliet mīklu un viegli uzlieciet uz dūrēm, lai mīkla izstieptos, neizstiepjot malu.
- **Plāna un Kraukšķīga Pica** – Pārliecinieties, ka uz darba virsmas, kā arī uz mīklas, ir pietiekams daudzums mannas putraimu maisījuma. Tas nepieļaus mīklas pielipšanu, kamēr tā tiek rullēta.
- **Pica Pannā** – Pārliecinieties, ka pannas pamatne un malas ir ļoti ieeļļotas, lai novērstu pielipšanu. Mīklu izlīdziniet, izmantojot plaukstu, lai to viegli nospiestu. Apsedziet ar pārtikas plēvi un ļaujiet atpūsties kā norādīts receptē. Pirms pievienot pildījumu, maigi izstiepiet mīklu, lai tā būtu piemērota pannai, paceļot to no pannas, lai atbrīvotos no gaisa burbuļiem, kas varētu būt iesprostoti zem tās.
- **Darbojieties ātri** – Kad mīkla ir izveidota, viegli apkaisiet picas lāpstiņu ar mannas putraimu maisījumu. Uzlieciet mīklu uz picas lāpstiņas. Ja mīkla pielīp, apkaisiet virsmu ar nelielu mannas putraimu maisījumu.

- **Mīklas saraušanās** – Ja mīkla stiepjas atpakaļ, kad tā ir izstiepta, to sauc par “mīklas saraušanos”. Tas notiek galvenokārt, augstā olbaltumvielu satura dēļ miltos. Labākais veids kā pārvaldīt saraušanos, ir mīklu pārklāt ar mitru dvieļi un ļaut tai atpūsties 15 minūtes. Tas atslābinās aktīvos līpekļa pavedienus, kas var izturēties kā mazas gumijas lentes, nepārtraukti velkot mīklu atpakaļ.