

DZIEŃ PIZZY z Kraft Heinz

Mini e-book



SPIS TREŚCI

1. Pizza wegetariańska z figami oraz Sosem Firecracker HEINZ
2. Pizza w stylu andaluzyjskim z Sosem Andaluzyjskim HEINZ
3. Pizza z bekonem i Musztardą BBQ HEINZ
4. Pizza z kurczakiem i Sosem Algierskim HEINZ



PIZZA WEGETARIAŃSKA Z FIGAMI

ORAZ SOSEM FIRECRACKER HEINZ

SKŁADNIKI

Receptura na 2 pizze:

Ciasto

500 g mąki typu „00”
250 ml wody
4 g soli
4 g drożdży instant
(lub 10 g drożdży świeżych)
szczypta cukru
5 ml oliwy z oliwek

Dodatki na pizzę

100 ml Sosu Firecracker HEINZ
8 fig
200 g sera pleśniowego
1 gałązka świeżego rozmarynu
1 cebula

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do miski wsypać mąkę oraz pozostałe suche składniki. Wymieszać.
2. Następnie dodać wodę i wyrabiać długo ciasto (ok. 10-15 min.), aż stanie się jednolite i elastyczne.
3. Przygotowane ciasto podzielić na dwie porcje, formować w kule i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na ok. 1 godzinę.
4. Gotowe ciasto uformować w owalny kształt.
5. Rozsmarować Sos Firecracker HEINZ na spodzie.
6. Następnie ułożyć wszystkie dodatki.
7. Pizze piec w piekarniku rozgrzanym do 300°C przez ok. 10 minut.





PIZZA W STYLU ANDALUZYJSKIM

SKŁADNIKI

Receptura na 2 pizze:

Ciasto

500 g mąki typu „00”
250 ml wody
4 g soli
4 g drożdży instant
(lub 10 g drożdży świeżych)
szczypta cukru
5 ml oliwy z oliwek

Dodatki na pizzę

150 g Sosu Andaluzjskiego HEINZ
100 g pomidorków koktajlowych
100 g czerwonej papryki
200 g sera mozzarella
świeża bazylia
świeże oregano
20 ml oliwy z oliwek extra virgin
szczypta papryki wędzonej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do miski wsypać mąkę oraz pozostałe suche składniki. Wymieszać.
2. Następnie dodać wodę i wyrabiać długo ciasto (ok. 10-15 min.), aż stanie się jednolite i elastyczne.
3. Przygotowane ciasto podzielić na dwie porcje, formować w kule i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę.
4. Gotowe ciasto uformować w dowolny kształt.
5. Sos Andaluzjski HEINZ rozsmarować na cieście.
6. Pomidorki koktajlowe przekroić na pół, paprykę pokroić w paski. Mozzarellę zetrzeć.
7. Wszystkie składniki ułożyć na cieście.
8. Pizze piec w rozgrzanym piekarniku do 300°C przez ok. 10 minut.
9. Gotową pizzę doprawić świeżą oliwą oraz wędzoną papryką.





PIZZA Z BEKONEM

I MUSZTARDĄ BBQ HEINZ

SKŁADNIKI

Receptura na 2 pizze:

Ciasto

500 g mąki typu „00”
250 ml wody
4 g soli
4 g drożdży instant
(lub 10 g drożdży świeżych)
szczypta cukru
5 ml oliwy z oliwek

Dodatki na pizzę

150 g Sosu Mustard BBQ HEINZ
150 g boczku wędzonego parzonego
1 cebula biała
200 g tartego sera mozzarella
6 świeżych liści bazylii
10 ml oliwy z oliwek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do miski wsypać mąkę oraz pozostałe suche składniki. Wymieszać.
2. Następnie dodać wodę i wyrabiać długo ciasto (ok. 10-15 min.), aż stanie się jednolite i elastyczne.
3. Przygotowane ciasto podzielić na dwie porcje, formować w kule i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę.
4. Gotowe ciasto uformować w dowolny kształt.
5. Sos Mustard BBQ HEINZ rozsmarować na cieście.
6. Ułożyć wszystkie pozostałe dodatki.
7. Pizze piec w piekarniku rozgrzanym do 300°C przez ok. 10 minut.





PIZZA Z KURCZAKIEM

I SOSEM ALGIERSKIM HEINZ

SKŁADNIKI

Receptura na 2 pizze:

Ciasto

500 g mąki typu „00”
250 ml wody
4 g soli
4 g drożdży instant
(lub 10 g drożdży świeżych)
szczypta cukru
5 ml oliwy z oliwek

Dodatki na pizzę

120 g Sosu Algierskiego HEINZ
150 g pieczonej piersi z kurczaka
50 g sałaty karbowanej
50 g rukoli
120 g Parmegiano Regiano
120 g pomidorów półsuchych o'sole mio
100 g boczku wędzonego parzonego
150 g sera mozzarella wiórki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do miski wsypać mąkę oraz pozostałe suche składniki. Wymieszać.
2. Następnie dodać wodę i wyrabiać długo ciasto (ok. 10-15 min.), aż stanie się jednolite i elastyczne.
3. Przygotowane ciasto podzielić na dwie porcje, formować w kule i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę.
4. Gotowe ciasto uformować w dowolny kształt.
5. Na cieście rozsmarować Sos Algierski HEINZ.
6. Dodać boczek oraz ser mozzarella wiórki.
7. Pizze piec w rozgrzanym piekarniku do 300°C przez ok. 10 minut.
8. Pozostałe dodatki ułożyć na upieczonej pizzy.

