

Przepis na autentyczną chicago deep dish pizza – krok po kroku

Chicago deep dish pizza to prawdziwa ikona amerykańskiej kultury kulinarnej, która wyróżnia się na tle innych stylów pizzy swoją wyjątkową konstrukcją i bogactwem składników. Ta charakterystyczna potrawa stanowi dumę mieszkańców Wietrznego Miasta i przyciąga turystów z całego świata.

Narodziny legendy – początki Chicago deep dish

Chicago deep dish pizza narodziła się w 1943 roku za sprawą Ike'a Sewella i Rika Riccarda, którzy otworzyli restaurację Pizzeria Uno w dzielnicy Near North Side. Ich innowacyjny pomysł polegał na stworzeniu pizzy w głębokim naczyniu, przypominającym patelnię, co pozwoliło na użycie znacznie większej ilości składników niż w tradycyjnej włoskiej pizzy.

„Chcieliśmy stworzyć potrawę, która byłaby pożywna i sycąca dla robotników pracujących w Chicago” – tak podobno tłumaczył swój pomysł Ike Sewell.

Początkowo deep dish miała być jedynie lokalną ciekawostką, jednak szybko zyskała ogromną popularność, stając się symbolem kulinarnym Chicago. W latach 50. i 60. XX wieku nastąpił prawdziwy boom na ten rodzaj pizzy, a kolejne lokale zaczęły wprowadzać ją do swojego menu.

Wyjątkowa konstrukcja i składniki

Chicago deep dish pizza **fundamentalnie różni się** od klasycznej pizzy neapolitańskiej czy nowojorskiej przede wszystkim:

- **Odwróconą kolejnością składników** – w przeciwieństwie do tradycyjnej pizzy, gdzie [sos](#) pomidorowy znajduje się pod serem, w deep dish sos jest zawsze na wierzchu
- **Wysokim brzegiem ciasta** – ciasto formowane jest na kształt miski, tworząc wysokie ścianki, które utrzymują wszystkie składniki
- **Czasem pieczenia** – ze względu na grubość i ilość składników, deep dish piecze się nawet 45 minut
- **Konsystencją** – wymaga jedzenia nożem i widelcem, nie da się jej złożyć jak klasycznej pizzy

Tradycyjna Chicago deep dish zawiera:

- Grube, maślane ciasto z dodatkiem mąki kukurydzianej
- Warstwę sera mozzarella (często w dużych ilościach)
- Warstwę mięsa (najczęściej włoskiej [kiełbasy](#), pepperoni lub mielonej wołowiny)
- Warzywa (pieczarki, papryka, cebula)
- Gęsty sos pomidorowy na wierzchu
- Parmezan do posypania

Kultowe lokale z Chicago deep dish

Współcześnie w Chicago działa kilkadziesiąt restauracji specjalizujących się w deep dish pizza, jednak kilka z nich ma status prawdziwych legend:

Lou Malnati's Pizzeria – założona w 1971 roku przez byłego pracownika Pizzeria Uno, słynie z wyjątkowo maślanego ciasta i tajnego przepisu na sos pomidorowy. Obecnie posiada ponad 50 lokalizacji.

Giordano's – specjalizuje się w stuffed pizza, która jest jeszcze grubszą wersją deep dish, z dodatkową warstwą ciasta pomiędzy nadzieniem a sosem. Firma działa od 1974 roku i rozrosła się do sieci restauracji w całych Stanach Zjednoczonych.

Gino's East – założona w 1966 roku, wyróżnia się charakterystycznym ciastem z dodatkiem kukurydzy i ścianami pokrytymi graffiti pozostawionymi przez gości. Ich pizza jest tak popularna, że firma rozpoczęła sprzedaż mrożonych wersji w supermarketach.

Pequod's Pizza – znana z karmelizowanego brzegu ciasta, który powstaje, gdy ser przypieka się do krawędzi patelni podczas pieczenia, tworząc charakterystyczny, chrupiący pierścień.

Szczegółowy przepis na domową Chicago deep dish pizza

Idealne ciasto i składniki podstawowe

Podstawą doskonałej Chicago deep dish pizza jest odpowiednio przygotowane ciasto. Do jego wykonania potrzebujesz:

- 500 g mąki pszennej typu 650
- 7 g suszonych drożdży (lub 25 g świeżych)
- 250 ml ciepłej wody
- 60 ml oliwy z oliwek
- 10 g soli
- 15 g cukru

Sekret idealnego ciasta tkwi w jego konsystencji – powinno być elastyczne, ale nie klejące. Wyrabiaj je przez około 10 minut, aż stanie się gładkie. Po wyrobieniu pozostaw do wyrośnięcia na 1,5 godziny w ciepłym miejscu. Następnie ponownie krótko wyrabiaj i formuj w natłuszczonej formie (najlepiej żeliwnej o średnicy 25-28 cm i wysokich ściankach). *Ciasto powinno pokrywać dno i sięgać na 3-4 cm wysokości ścianek formy.*

Sos pomidorowy wymaga:

- 800 g pomidorów z puszki (najlepiej San Marzano)
- 4 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy

- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 łyżeczka suszonego bazylii
- Sól i pieprz do smaku

Podsmażaj czosnek na oliwie, dodaj pomidory i przyprawy, gotuj na małym ogniu przez 30-40 minut, aż sos zgęstnieje.

Składanie i pieczenie idealnej deep dish

Chicago pizza wyróżnia się odwróconą kolejnością składników:

1. Na wyrośnięte ciasto w formie układaj plastry mozzarelli (około 400 g)
2. Następnie dodaj wybrane dodatki (klasyczna wersja zawiera włoską kiełbasę i pieczarki)
3. Na wierzchu umieść gęsty sos pomidorowy
4. Posyp parmezanem

***Wskazówka eksperta:** Aby uzyskać idealnie chrupiący spód, rozgrzej piekarnik do maksymalnej temperatury (250-270°C) z pustą blachą na dole. Formę z pizzą umieść na rozgrzanej blasze i piecz przez pierwsze 15 minut w tej temperaturze, następnie zmniejsz do 200°C i piecz kolejne 20-25 minut.*

Dla wersji wegetariańskiej użyj mieszanki papryki, cukinii i bakłażana. Wersja mięsna może zawierać pepperoni, szynkę i boczek. Pizza najlepiej smakuje podana bezpośrednio po upieczeniu, gdy ser jest jeszcze ciągnący. Jeśli zostanie, przechowuj w lodówce do 2 dni i odgrzewaj w piekarniku (nie mikrofalówce) przez 10 minut w 180°C.