

Najlepsza pizza z bakłażanem i serem – przepis krok po kroku

Do przygotowania idealnej pizzy z bakłażanem potrzebujesz starannie dobranych składników na ciasto:

- 500 g mąki pszennej typu 00 (możesz zastąpić mąką typu 650)
- 300 ml ciepłej wody
- 25 g świeżych drożdży lub 7 g suszonych
- 2 łyżki oliwy z oliwek extra virgin
- 10 g soli
- szczypta cukru

Proces przygotowania ciasta wymaga **odpowiedniego wyrobienia i czasu na wyrośnięcie**. Najpierw rozpuść drożdże w ciepłej wodzie z dodatkiem szczypty cukru. Następnie połącz mąkę z solą, dodaj rozpuszczone drożdże i oliwę. Wyrabiaj ciasto przez około 10 minut, aż stanie się elastyczne i gładkie. Uformuj kulę, przełóż do miski wysmarowanej oliwą, przykryj ściereczką i odstaw na 1-2 godziny do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.

Przygotowanie bakłażana i dodatków

Bakłażan wymaga **specjalnego przygotowania**, aby uniknąć goryczki i nadmiaru wilgoci:

1. Pokrój bakłażana w cienkie plastry (około 5 mm)
2. Posól plastry z obu stron i ułóż na papierowym ręczniku
3. Odstaw na 30 minut, aby wyciągnąć nadmiar wody
4. Osusz plastry papierowym ręcznikiem
5. Skrop oliwą i piecz w piekarniku w 200°C przez 10-15 minut lub podsmaż na patelni

Do pizzy z bakłażanem najlepiej sprawdzają się następujące sery:

- *Mozzarella* – podstawa, zapewniająca kremową konsystencję
- *Parmezan* – dodaje wyrazistości i umami
- *Feta* – wprowadza słonawy akcent, doskonale komponujący się z bakłażanem

Dla uzyskania najlepszego smaku, łącz różne rodzaje serów w proporcji: 70% mozzarelli, 20% parmezanu i 10% fety.

Sos pomidorowy przygotuj z:

- 400 g passaty pomidorowej lub pomidorów z puszki
- 2 ząbków czosnku
- 1 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczki suszonego oregano
- 1 łyżeczki ziół prowansalskich
- soli i pieprzu do smaku

Podsmażony czosnek na oliwie połącz z passatą, dodaj zioła i gotuj na małym ogniu przez 15-20 minut, aż sos zgęstnieje. Pamiętaj, że **zbyt wodnisty sos może sprawić, że ciasto będzie mokre.**

Przed pieczeniem rozgrzej piekarnik do maksymalnej temperatury (najlepiej 250-300°C) z kamieniem do pizzy lub blachą. Rozwałkuj ciasto, nałóż sos, podpieczone plastry bakłażana, posyp serami i skrop oliwą z oliwek. Piecz 8-12 minut, aż brzegi będą złociste, a ser się rozpuści.

Proces pieczenia i serwowania pizzy z bakłażanem i serem

Technika przygotowania i pieczenia

Perfekcyjna pizza z bakłażanem i serem wymaga odpowiedniego

podejścia do każdego etapu przygotowania. Rozciąganie ciasta to kluczowy moment – **najlepsze rezultaty osiągniesz używając techniki włoskiej**, polegającej na delikatnym rozciąganiu ciasta od środka ku brzegom, utrzymując je na grzbietach dłoni. Unikaj wałkowania, które usuwa pęcherzyki powietrza odpowiedzialne za lekkość i chrupkość.

Sekret idealnej pizzy z bakłażanem tkwi w kolejności układania składników. Najpierw cienka warstwa sosu pomidorowego, następnie plasterki bakłażana (wcześniej podsmażone lub upieczone), a dopiero na końcu ser – dzięki temu bakłażan zachowa swoją teksturę, a ser nie przypali się.

Optymalna temperatura pieczenia to **250-280°C** przy użyciu kamienia do pizzy, który zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła. W warunkach domowych rozgrzej piekarnik do maksymalnej temperatury z funkcją termoobiegu. Czas pieczenia wynosi zaledwie **8-10 minut** – pizza powinna mieć złocisty, lekko przypieczony brzeg i rozpuszczony, delikatnie zrumieniony ser.

Serwowanie i dobór napojów

Gotową pizzę z bakłażanem i serem warto udekorować świeżymi listkami bazylii, które dodadzą aromatu i koloru. Świeżo zmielony czarny pieprz i wysokiej jakości oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia to dodatki, które podkreślą smak bakłażana i sera. Dla bardziej wyrazistego charakteru można dodać płatki chili lub świeżo starty parmezan.

Do pizzy z bakłażanem doskonale pasują:

- Wina czerwone o średniej intensywności, jak **Chianti** lub **Montepulciano d'Abruzzo**
- Lżejsze wina białe, szczególnie **Pinot Grigio** lub **Vermentino**
- Rzemieślnicze piwa typu **American Pale Ale** lub **włoskie Peroni**

Dla osób preferujących napoje bezalkoholowe, doskonałym wyborem będzie klasyczna **lemoniada z rozmarynem** lub **woda gazowana z plasterkiem cytryny i listkami bazylii**, które odświeżą podniebienie i zrównoważą intensywność sera i bakłażana.