



**MINUTOVÉ  
RECEPTY GORENJE**

*Le Pizze Di Frankie*





## Le Pizze di Frankie

# PROČ SE SPOJILA GORENJE S FRANKIEM?



Vystudovaný právník Francesco Gallucci přinesl do Čech nadýchaný a křupavý kus jižní Itálie. Jeho podnik “Le Pizze di Frankie” je důkazem toho, co tvrdíme i my v Gorenje: perfektní pizzu lze upéct i v domácí troubě.

Frankie dlouho experimentoval s těstem a chutěmi, až svou pizzu dotáhl k dokonalosti i bez drahé ohnivé pece. Dodnes tak peče v elektrické troubě. Nejdřív připravoval pizzu pro své přátele, později lidem na food festech. Povzbuzen jejich nadšením opustil práci v korporátní firmě a založil malebné bistro, kde si hosté mohou vychutnat nejlépe hodnocenou pizzu v Praze. To potvrzuje i účast Frankieho v soutěži Masterchef, kam byl pozván jako odborný porotce. Jsme hrdí na to, že se právě Frankie stal tvář Gorenje a její trouby OptiBake. Ta se umí rozpálit až na 300 °C a díky tomu upéct pizzu správně - svižně a do křupava. Teď už se jen stačí inspirovat recepty, které jsme pro vás s tímto neapolským gurmánem natočili. I u vás doma tak vykouzlíte tu nejlepší pizzu ve městě.



## 5x PIZZA OD FRANKIEHO

- Těsto
- Rajčatová omáčka
- Pizza chleba
- Pizza Marherita
- Pizza Parma
- Vegetariánská pizza Ortolana
- Salámová pizza



6 - 7  
menších  
pizz



## PIZZA TĚSTO

### Suroviny:

- 1 kg hladké mouky
- 600 ml studené vody
- 3 g čerstvého droždí
- 25 g soli
- 15 g cukru
- 15 g extra panenského olivového oleje





### Postup na přípravu těsta.

Budeme připravovat těsto z 1 kila mouky, což vyjde asi na 6-7 menších pizz. Nejprve odvážíme 600 g studené vody, do které přidáme 15 g cukru a pak ve vodě rozmícháme 3 g čerstvého droždí, dokud se zcela nerozpustí. Poté přidáme 2/3 mouky, v našem případě 600 g. Jednu ruku necháváme čistou, aby mohla otáčet mísou a nemuseli jsme si průběžně očišťovat ruce od těsta. Když se nám mouka s vodou spojí do uniformní hmoty, přidáme 25 g soli a pokračujeme v míchání. Připravíme si zbytek mouky a přidáváme po hrstech na okraj mísy a vmícháváme do těsta. Nepřidáváme ji doprostřed, protože by se nám těsto nezavíralo a nešly by z něj udělat bochánky. Až bude mít těsto mazzlavou táhlou konzistenci, přidáme 15 g oleje, který ze začátku konečky prstů vtlačujeme do těsta, dokud se částečně nevsákne. Když už vidíme žádný olej na povrchu těsta, můžeme pokračovat s přidáváním mouky.

Když se nám těsto spojí a už tolik nelepí přendáme si těsto na desku. Na desce těsto překládáme aspoň 5 minut, čímž posilujeme lepkovou síť a těsto tak bude pružnější a pevnější. Po pěti minutách těsto ještě 3x/4x přeložíme, necháme ho ještě 30 minut v pokojové teplotě a pak přes noc v uzavřené misce dáme do ledničky, kde bude kynout a fermentovat. Druhý den si těsto rozdělíme na jednotlivé porce. Na jednu pizzu potřebujeme zhruba 250 g těsta. Pokud byste chtěli křupavější a tenčí pizzu, můžete si udělat porce menší. Buď můžeme použít klasickou techniku mozzare, což znamená italsky "trhat", stejně tak se tradičně dělá i mozzarella, nebo těsto nakrájíme nožem a pak vytvarujeme do malých bochánků. Ty vyskládáme na olejem vymazaný plech, kde je nechám ještě aspoň 4 hodiny v pokojové teplotě.

Pokud je nezpracujeme všechny, můžeme ještě nechat v lednici do dalšího dne.

A photograph of several glass jars filled with vibrant red tomato sauce, arranged on a rustic wooden crate. One jar in the foreground has a white label that reads "TOMATO SAUCE" and "31.05.2014". Fresh green basil leaves are scattered around the jars. A ball of white twine is visible in the lower right corner of the crate. The background is dark and textured.

## RAJČATOVÁ OMÁČKA

### Suroviny:

- 1 ks plechovka kvalitních loupaných rajčat
- Špetka soli





### Postup přípravy na rajčatový základ na pizzu:

Na rajčatovou omáčku neboli italskou pomodoro budeme potřebovat kvalitní loupaná rajčata. Z jedné plechovky uděláme omáčku přibližně na 4 pizzy. Rajčata osolíme a pak rukou promačkáme. Je lepší omáčku dělat rukou a ne mixérem, protože takhle nám v ní zůstanou větší kousky rajčat a pizza po upečení bude chutnat čerstvěji.





## PIZZA CHLEBA

### Suroviny:

- 2 stroužky česneku
- Oregano
- Olivový olej
- Sůl
- Pepř





### Postup přípravy na pizza chleba:

Porci těsta obalíme v mouce a vytvarujeme do placky. Pak těsto roztahujeme jeho vlastní vahou, ale dáváme pozor, aby se nám neprotrhlo a bylo rovnoměrně tenké. Když máme připravenou placku, posypeme oreganem, lehce posolíme a opeříme, a přidáme stroužek česneku, který nakrájíme najemno a zakápneme olivovým olejem.

Pizzu přesuneme na lopatu nebo pečící papír a nakonec ještě propíchneme těsto vidličkou. Jinak by se nám při pečení nafouklo, protože na něm není topping jako na pizze.

Troubu už máme rozpálenou na maximum, takže do ní vložíme těsto a pečeme zhruba 4 minuty. V každé troubě to může trvat jinak, takže těsto sledujte.

Po vyndání pizza chleba nařežeme a zakápneme olivovým olejem.



## PIZZA MARGHERITA

### Suroviny:

- Rajčatová omáčka:
- 1 ks plechovka kvalitních loupáných rajčat
- Špetka soli
- Ingredience na pizzu:
- 1 ks mozzarella
- Bazalka na ozdobu
- 1 lžička olivového oleje
- 15 g nastrouhaného parmezánu





### Postup přípravy na pizzu Margharitu:

Porci těsta obalíme v mouce a vytvarujeme do placky. Pak těsto roztahujeme jeho vlastní vahou, ale dáваме pozor, aby se nám neprotrhlo a bylo rovnoměrně tenké. Těsto dáme na lopatu nebo na pečící papír, aby se nám s ním dobře manipulovalo.

Naneseme rajčatovou omáčku, asi 4 lžíce, a rovnoměrně rozprostřeme tak aby nám na okrajích zůstaly asi 2cm suché, přidáme čerstvou bazalku a nastrouháme vrstvu parmezánu a zakápneme olivovým olejem. Vkládáme do rozpálené trouby.

Pečící kámen si dáme nahoru, aby byl blízko spirály, díky které dosáhneme vyšší teploty. Nejdříve pečeme asi 3 – 4 minuty na 300 stupňů. Když je pizza nafouklá, ale ještě nezačíná zlátnout, tak ji vyndáme a přidáme na ní mozzarellu. Dáваме jí nakonec, aby se úplně nerozpustila a nespojila s rajčatovým základem. Pizzu pak je spíše oranžová a nemá svou bílou červenou barvu. Pizzu dopékáme cca 1 – 1,5 minuty. Mozzarella se nám rozpustí a okraje se dopečou do zlatova.

Na hotovou pizzu přidáme čerstvé lístky bazalky, zakápneme olivovým olejem.



# PIZZA PARMA

## Suroviny:

- Cherry rajčata
- Parmská šunka
- Parmezán
- Mozzarella
- Rukola
- Olivový olej





### Postup přípravy na pizzu s parmskou šunkou:

Porci těsta obalíme v mouce a vytvarujeme do placky. Pak těsto rozahujeme jeho vlastní vahou, ale dáváme pozor, aby se nám neprotrhlo a bylo rovnoměrně tenké. Těsto dáme na lopatu nebo na pečící papír, aby se nám s ním dobře manipulovalo.

Nakrájíme si pár cherry rajčat. Krájíme je na čtvrtky, ne na plátky, aby i po upečení zůstala šťavnatá. Rozmístíme je na těsto a nastrouháme poctivou vrstvu parmezánu. Nepoužíváme rajčatový základ, aby více vynikla chuť parmské šunky. Zakápneme olivovým olejem nakonec přidáme pár kousků mozzareilly, abychom těsto trochu zatížili a při pečení se nám nenafouklo. A můžeme péct. Vkládáme do rozpálené trouby. Kámen si dáme nahoru, aby byl blízko spirály, díky které dosáhneme vyšší teploty.

Nejdříve pečeme asi 3 – 4 minuty, ale v každé troubě je to trochu jinak. Když je pizza nafouklá, ale ještě nezačíná zlátnout, tak ji vyndáme a přidáme na ní mozzarellu. Dáváme jí nakonec, aby se úplně neroztekla, ale jen lehce rozpustila. Pizzu dopékáme cca 1 – 1,5 minuty. Mozzarella se nám rozpustí a okraje se dopečou do zlatova. Pizzu hned po vytažení z trouby nakrájíme, protože zčerstva to jde nejlépe.

Na každý dílek položíme plátek parmské šunky, navrch natrháme lístky čerstvé rukoly, přidáme pár kousků čerstvých cherry rajčat a nastrouháme nahrubo parmezán pro lepší chuť, zakápneme trochou olivového oleje a máme hotovo.



## VEGETARIÁNSKÁ PIZZA ORTOLANA

### Suroviny:

- Polovina cukety
- Polovina lilku
- Polovina červené papriky
- Žampiony
- Sůl
- Pepř
- Olivový olej
- 2 stroužky česneku
- Pecorino
- Mozzarella
- Čerstvá petrželka





### Postup přípravy na vegetariánskou pizzu:

Začneme zeleninou, na 2 pizzy si na kostičky nakrájíme cuketu, lilek, papriku 4 žampióny. Ve velké míse vše osolíme, opepříme, zalijeme olivovým olejem a přidáme ještě 2 natrhané stroučky česneku. Vše dobře promícháme a vyložíme v jedné vrstvě na plech vylitý olivovým olejem a dáme péct na 150 stupňů asi na 20 minut a mezitím se pustíme do přípravy placky.

Porci těsta obalíme v mouce a vytvarujeme do placky. Pak těsto roztahujeme jeho vlastní vahou, ale dáváme pozor, aby se nám neprotrhlo a bylo rovnoměrně tenké. Těsto dáme na lopatu nebo na pečící papír, aby se nám s ním dobře manipulovalo. Na připravenou placku naklademe upečenou zeleninu a navrch nastroháme nahrubo vrstvu sýru pecorino. Ten má výraznější chuť než třeba parmezán a lépe na zelenině vynikne. Nakonec kapka olivového oleje a můžeme péct.

Vkládáme do rozpálené trouby. Kámen si dáme nahoru, aby byl blízko spirály, díky které dosáhneme vyšší teploty. Nejdříve pečeme asi 3 – 4 minuty, ale v každé troubě je to trochu jinak. Když je pizza nafouklá, ale ještě nezačíná zlátnout, tak ji vyndáme a přidáme na ní mozzarellu. Dáváme jí nakonec, aby se úplně neroztekla, ale jen lehce rozpustila. Pizzu dopékáme cca 1 – 1,5 minuty. Mozzarella se nám rozpustí a okraje se dopečou do zlatova.

Pizzu hned po vytažení z trouby nakrájíme. Dozdobíme strouhaným pecorinem a najemno nakrájenou petrželkou.



# PIZZA SALÁMOVÁ

## Suroviny:

- Rajčatová omáčka
- 1 ks plechovka kvalitních loupaných rajčat
- Špetka soli
- Ingredience na pizzu:
- Mozzarella
- Pikantní salám Spianata
- Parmezán





### Postup přípravy na salámovou pizzu:

Porci těsta obalíme v mouce a vytvarujeme do placky.

Pak těsto roztahujeme jeho vlastní vahou, ale dáváme pozor, aby se nám neprotrhlo a bylo rovnoměrně tenké. Těsto dáme na lopatu nebo na pečící papír, aby se nám s ním dobře manipulovalo.

Naneseme asi 4 lžíce rajčatového základu, který rozprostřeme a necháme si 2 cm okraje suché. Naklademe vrstvu pikantního salámu Spianata. Pokud chcete pizzu opravdu pálivou, můžete přidat ještě chilli papričky nebo chilli olej. Navrch nastrouháme parmezán, a protože salám je sám o sobě dost mastný, nemusíme přidávat žádný olivový olej. Vkládáme do rozpálené trouby. Kámen si dáme nahoru, aby byl blízko spirály, díky které dosáhneme vyšší teploty. Nejdříve pečeme asi 3 – 4 minuty, ale v každé troubě je to trochu jinak. Když je pizza nafouklá, ale ještě nezačíná zlátnout, tak ji vyndáme a přidáme na ní mozzarella. Dáváme jí nakonec, aby se úplně neroztekla, ale jen lehce rozpustila. Pizzu dopékáme cca 1 – 1,5 minuty. Mozzarella se nám rozpustí a okraje se dopečou do zlatova. Pizzu hned po vytažení z trouby nakrájíme.

A to je vše, pizzu už není potřeba ničím zdobit, chutná dokonale tak jak je, přesvědčte se sami a určitě ji vyzkoušejte.

# gorenje

Life Simplified

## MY PEČEME VY ŽIJETE.

Nové trouby Gorenje **OptiBake.**



Vychutnejte si bez výčitek křupavou zlatavou kůrku vašich oblíbených jídel bez přidání oleje. Inovativní technologie Gorenje umožňují intenzivní pečení díky cirkulaci horkého vzduchu. Funkce AirFry zdravou alternativou fritování.



Upéct si doma dokonalý chleba je umění i v pekárně. S technologií ExtraSteam je však na dosah ruky i u vás v kuchyni. Těsto díky páře nakyne o 25 % více, pečivo získá zlatavou kůrku a uvnitř zůstane vláčné.



Připravit najednou pětichodové menu včetně masa, zeleniny a přílohy se zdá jako splněný sen. Výkonné ventilátory v kombinaci s velkým objemem trouby umožňují rovnoměrnou distribuci horkého vzduchu po celé troubě.



Gorenje přináší ultimátní čištění trouby bez práce nebo použití chemikálií. Pyrolytický čistící program zahřeje troubu na teplotu přesahující 400 °C. Všechny zbytky jídla a tuku se promění v popel, který lze po vychladnutí trouby jednoduše otřít hadříkem.



Lasagne, croissanty nebo domácí chléb si vyžadují specifickou teplotní péči. Pečou se totiž postupně v několika teplotách. Stress z připálení je minulostí, trouba vše pohlídá za vás díky funkci StepBake.



Doba předehřívání trouby se může zdát jako věčnost, obzvlášť pokud máte naspěch. Díky technologii FastPreheat se trouba předehřívá o 30 % rychleji než jiné trouby. Předehřátí na 200 stupňů tak trvá maximálně 5 minut.



**gorenje**  
*Life Simplified*



PEČE  
NA 300° C

RYCHLE  
SE ZAHŘEJE

VLASTNÍ  
PIZZA  
FUNKCE

**NEJLEPŠÍ  
PIZZA VE  
MĚSTĚ.**

Pizzu z trouby Gorenje  
OptiBake si vychutnáte  
jako z pizzerie.

