

# pizza dough



## Ingredients

- 1kg strong white bread flour
- 1 level tablespoon fine sea salt
- 2 x 7g sachets of dried yeast
- 1 tablespoon golden caster sugar
- 4 tablespoons extra virgin olive oil
- 650ml lukewarm water

## Directions:

**Sieve the flour and salt on to a clean surface and make a well in the middle.**

Przesiej mąkę i sól na czystą powierzchnię i zrób wgłębienie w środku.

**In a jug, mix the yeast, sugar and olive oil into the water and leave for a few minutes,**

W dzbanku, zmieszaj drożdże, cukier i oliwę z wodą i zostaw na parę minut,

**then pour into the well.**

a następnie wlej do wgłębienia.

**Using a fork, bring the flour in gradually from the sides and swirl it into the liquid.**

Używając widelca, stopniowo zbieraj mąkę z boków i wmieszaj ją w ciecz.

**Keep mixing, drawing larger amounts of flour in, and when it all starts to come together,**

Nie przestawaj mieszać, wprowadzając większe ilości mąki, a kiedy wszystko zacznie się łączyć

**work the rest of the flour in with your clean, flour-dusted hands.**

wprowadź resztę mąki czystymi, zanurzonymi w mące dłońmi.

**Knead until you have a smooth, springy dough.**

Ugniataj aż osiągniesz gładkie, sprężyste ciasto.

**Place the ball of dough in a large flour-dusted bowl and flour the top of it.**

Umieść kulę ciasta w dużej posypanej mąką misce i posyp po wierzchu mąką.

**Cover the bowl with a damp cloth and place in a warm room for about an hour**

Nakryj miskę wilgotnym materiałem i umieść w ciepłym pomieszczeniu na około godzinę

**until the dough has doubled in size.**

aż ciasto podwoi swój rozmiar.

**Now remove the dough to a flour-dusted surface and knead it around a bit to push the air out with your hands**

Teraz wyjmij ciasto na posypaną mąką powierzchnię i ugniataj trochę wokół aby wypchnąć dłońmi powietrze.

**You can either use the dough immediately, or keep it, wrapped in a clingfilm,**  
Można albo wykorzystać ciasto natychmiast, albo trzymać je, owinięte w folię,  
**in the fridge (or freezer) until required.**  
w lodówce (lub zamrażarce) do momentu kiedy będzie potrzebne.

**If using straight away, divide the dough up into as many little balls as you want to make pizzas –**  
Używając ciasta natychmiast, podziel je na tyle małych kulek ile chcesz zrobić pizz  
**this amount of dough is enough to make about six to eight medium pizzas.**  
- ta ilość ciasta wystarczy, żeby zrobić około sześć do ośmiu średnich pizz.

**It's a good idea to roll the pizzas out about 15 to 20 minutes before you want to cook them.**  
Dobrze jest rozwałkować pizze około 15 do 20 minut przed gotowaniem.



## TEST YOURSELF !

- Fill in the missing words

\_\_\_\_\_ the flour and salt on to a clean surface and \_\_\_\_\_ in the middle.  
Przesiej mąkę i sól na czystą powierzchnię i zrób wgłębienie w środku.

In a jug, \_\_\_\_\_ the yeast, sugar and olive oil into the water and \_\_\_\_\_ for a few minutes,  
W dzbanku, zmieszaj drożdże, cukier i oliwę z wodą i zostaw na parę minut,

then \_\_\_\_\_ into the well.  
a następnie wlej do wgłębienia.

\_\_\_\_\_ a fork, \_\_\_\_\_ the flour \_\_\_\_\_ gradually from the sides and \_\_\_\_\_ it into the liquid.

Używając widelca, stopniowo zbieraj mąkę z boków i włączaj ją w ciec.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ larger amounts of flour \_\_\_\_\_, and when it all starts to \_\_\_\_\_,

Nie przestawaj mieszać, wprowadzając większe ilości mąki, a kiedy wszystko zacznie się łączyć

\_\_\_\_\_ the rest of the flour \_\_\_\_\_ with your clean, \_\_\_\_\_ hands.

wprowadź resztę mąki czystymi, zanurzonymi w mące dłońmi.

\_\_\_\_\_ until you have a smooth, springy dough.

Ugniataj aż osiągniesz gładkie, sprężyste ciasto.

\_\_\_\_\_ the ball of dough in a large \_\_\_\_\_ bowl and \_\_\_\_\_ the top of it.

Umieść kulę ciasta w dużej posypanej mąką misce i posyp mąką po wierzchu.

\_\_\_\_\_ the bowl with a damp cloth and \_\_\_\_\_ in a warm room for about an hour

Nakryj miskę wilgotnym materiałem i umieść w ciepłym pomieszczeniu na około godzinę

until the dough \_\_\_\_\_ in size.

aż ciasto podwoi swój rozmiar.

Now \_\_\_\_\_ the dough to a flour-dusted surface and \_\_\_\_\_ it around a bit to \_\_\_\_\_ the air \_\_\_\_\_ with your hands

Teraz wyjmij ciasto na posypaną mąką powierzchnię i ugniataj trochę wokół aby wypchnąć dłońmi powietrze.

You can either \_\_\_\_\_ the dough immediately, or \_\_\_\_\_ it, \_\_\_\_\_ in clingfilm,

Można albo wykorzystać ciasto natychmiast, albo trzymać je, owinięte w folię,

in the fridge (or freezer) until \_\_\_\_\_.

w lodówce (lub zamrażarce) do momentu kiedy będzie potrzebne.

If \_\_\_\_\_ straight away, \_\_\_\_\_ the dough \_\_\_\_\_ into as many little balls as you want to make pizzas –

Używając ciasta natychmiast, podziel je na tyle małych kulek ile chcesz zrobić pizz

this amount of dough is enough to \_\_\_\_\_ about six to eight medium pizzas.

- ta ilość ciasta wystarczy, żeby zrobić około sześć do ośmiu średnich pizz.

It's a good idea to \_\_\_\_\_ the pizzas \_\_\_\_\_ about 15 to 20 minutes before you want to cook them.

Dobrze jest rozwałkować pizze około 15 do 20 minut przed gotowaniem.

# **pizza with mozzarella, anchovies, chilli, capers and parsley**

## **Ingredients**

- 4 anchovy fillets
- ½ a fresh red chilli, sliced
- 1 heaped teaspoon small capers, rinsed if salty
- extra virgin olive oil
- zest and juice of ½ a lemon
- 3 tablespoons tomato sauce
- 85g/3oz mozzarella
- 1 tablespoon finely sliced fresh flat-leaf parsley
- sea salt and freshly ground black pepper

## **Directions:**

**Cut the anchovy fillets in half lengthways and add to a bowl with the sliced chilli, the capers, Przetnij filety anchois wzdłuż na pół i dodaj to miski z pokrojoną papryczką chilli, kaparami, a couple of tablespoons of extra virgin olive oil and the lemon zest.**  
kilkoma łyżkami oliwy z oliwek extra virgin i skórką cytryny.

**Squeeze over a little lemon juice and mix up.**  
Wyciśnij na to trochę soku z cytryny i wymieszaj

**Let the anchovies sit in the marinade for 15 minutes.**  
Pozostaw anchois w marynacie na 15 minut

**Smear the tomato sauce evenly over the pizza base and scatter torn-up pieces of mozzarella over the top.**  
Rozsmaruj sos pomidorowy równomiernie na podstawie pizzy i posyp podartymi kawałkami mozzarelli po wierzchu.

**Evenly lay over the anchovy fillets, scatter over the capers and chilli, and sprinkle with a little parsley and seasoning.**  
Równomiernie rozłóż filety anchois, porozrzucaj po wierzchu kapary i chilli, i posyp niewielką ilością pietruszki i przypraw.

**Drizzle with the leftover marinating oil and cook until crisp and golden.**  
Skrop pozostałą marynatą oliwną i gotuj aż będzie chrupka i złocista.



## TEST YOURSELF !

Fill in the missing words

\_\_\_\_\_ the anchovy fillets \_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_ to a bowl with the sliced chilli, the capers,

Przetnij filety anchois wzdłuż na pół i dodaj to miski z pokrojoną papryczką chilli, kaparami,

a couple of \_\_\_\_\_ of extra virgin olive oil and the lemon \_\_\_\_\_.

kilкома łyżkami oliwy z oliwek extra virgin i skórką cytryny.

\_\_\_\_\_ over a little lemon juice and \_\_\_\_\_.

Wyciśnij na to trochę soku z cytryny i wymieszaj.

\_\_\_\_\_ the anchovies \_\_\_\_\_ in the marinade for 15 minutes.

Pozostaw anchois w marynacie na 15 minut

\_\_\_\_\_ the tomato sauce \_\_\_\_\_ over the pizza base and \_\_\_\_\_ torn-up pieces of mozzarella over the top.

Rozsmaruj sos pomidorowy równomiernie na podstawie pizzy i posyp podartymi kawałkami mozzarelli po wierzchu.

Evenly \_\_\_\_\_ the anchovy fillets, \_\_\_\_\_ the capers and chilli,

Równomiernie rozłóż filety anchois, porzrzucaj po wierzchu kapary i chilli

and \_\_\_\_\_ with a little parsley and seasoning.

i posyp niewielką ilością pietruszki i przypraw.

\_\_\_\_\_ with the leftover marinating oil and \_\_\_\_\_ until crisp and golden.

Skrop pozostałą marynatą oliwną i gotuj aż będzie chrupka i złocista.

