



U Napulju je ovih dana svečano proslavljena 120. godišnjica stvaranja prve pize. Prema pred
aji , t

alijanska

kraljica

Margarita

Savojska

posjetila

je

1889

.

Napulj

zajedno sa suprugom kraljem Umbertom i tom prigodom zamolila

najpoznatijega

pizza

-

majstora

Raffaele

Esposito

da

nahrani

narod

.

Kuhar

je

za

tu

prigodu

napravio

pizzu

u

bojama

ujedinjene

Italije

:

crveno

(

raj
č
ica
)
bijelo
(
mozzarella
)
i
zeleno
(
bosiljak
)
i
dao
joj
ime Margarita
.

Povijesno porijeklo



Preteča *pizze*, okrugla, plosnata lepinja jela se u davna doba u Babilonu, Egiptu i drugim kulturama i bila je nalik piti, koja je i danas popularna u Grčkoj i zemljama srednjeg istoka. Preuzimajući pitu, Rimljani je oplemenjuju maslinovim uljem, a potom u području podno Vezuva i sirom, slaninom i mediteranskim travama. Zahvaljujući otkriću Amerike i dolasku rajčice u Europu, Talijani rajčicu stavljaju na *pizzu*, stiže kraljica **Margarita** i voila-ostalo je povijest.

Zahvaljujući talijanskim emigrantima, *pizza* dopijeva i u Ameriku. Doseljenici Talijani najprije je mijese, nadijevaju i peku samo za vlastite potrebe u lokalnim pekarama uz naknadu za peć i drva, a nakon što su se udomaćili, početkom 20. stoljeća otvaraju i vlastite pekare i pizzerije, tako da je prva pizzeria otvorena u **New Yorku** 1905

. godine .

Pizze

su i najpopularnije jelo na svijetu, pa ne čudi što se 9. veljače slavi međunarodni dan

pizza

, a da bi se zaštitila autentična

pizza

, u Napulju djeluje organizacija "

Verace Pizza Napoletana

".

Originalni recept



Originalna napolitanska pizza pravi se od tijesta za koje se koristi brašno, kvasac, sol i voda.

Tijesto se izrađuje isključivo ručno i oblikuje bacanjem u zrak, bez pomoći valjka do veličine

promjera 30cm. Kao sastojci se koriste

San Marzano rajčice koje uspijevaju na

brdima Vezuva i mozzarella napravljena od mlijeka bivola koji se uzgajaju na pašnjacima

Campagne

.

Pizza

se peče u kamenoj peći na drva na temperaturi oko 300 C.



Nutritivne vrijednosti

Pizza ima više vrsta, no osnovni recept podrazumijeva tijesto s nadjevom od rajčice, sira i dodataka, a njene nutritivne vrijednosti su sljedeće:

Bjelančevine	28,73	g
Ugljikohidrati	70,60	g
Masti	20,89	g
Vlakna	4,78	g
Kolesterol	36,50	mg

[HINA](#)

