

РЕЦЕПТ ПІЦА “КЛАСИЧНА”

PIZZA CLASSICA: METODO DIRETTO 36 ORE ПРЯМИЙ ЗАМІС 36 ГОДИН

Інгредієнти:

Борошно ROSSA Sole di Napoli	10.000 g
Pater® Pizza	1.000 g
Оливкова олія екстра вірджин	330 g
Свіжі дріжджі	55 g
Сіль	275 g
Вода	8.250 g
Загальна вага	19.910 g

Спосіб приготування:

- Замісіть усі інгредієнти, окрім олії, та $\frac{3}{4}$ об'єму води на першій швидкості протягом 3–4 хвилин, потім перейдіть на другу швидкість і продовжуйте заміс ще 8–10 хвилин.
- На середині замісу на другій швидкості тонкою цівкою влийте решту води, а наприкінці – олію.
- Коли тісто стане гладким, однорідним і досягне температури 24°C, перекладіть його в добре змащену олією ємність і залиште на відпочинок на 30 хвилин.
- Сформуєте кульки по 180–200 г, викладіть їх у пластикові ящики й помістіть у холодильник при температурі 4°C на 30 годин.
- Після 30 годин витягніть кульки з холодильника й дайте їм адаптуватися до кімнатної температури протягом 6 годин, накривши плівкою.
- Присипте робочу поверхню семолю Semola Rimacinata Viola, сформуєте круглу основу для піци.
- Додайте начинку й випікайте при температурі близько 400°C у дров'яній печі протягом 60–90 секунд, або при 280°C у кам'яній печі приблизно 5 хвилин.

Обидва технологічні процеси можуть здійснюватися з використанням камери для розстоювання тіста. Тісто також підходить для заморожування, шокового охолодження та попереднього випікання.

330 г свіжих дріжджів відповідає 110 г сухих дріжджів