

## РЕЦЕПТ ПІЦЦА “BIGA METODO INDIRECTO”

### PIZZA CON BIGA METODO INDIRECTO: НЕПРЯМИЙ МЕТОД З БІГОЮ

#### ІНГРЕДІЄНТИ БІГА: ПОПЕРЕДНІЙ ЗАМІС

Борошно MANITOBA Molino Pordenone	5.000 g
Свіжі дріжджі	50 g
Вода	2.500 g
<b>Загальна вага біги</b>	<b>7.550 g</b>

#### ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ БІГИ:

- Влийте воду в спіральний тістоміс, додайте свіжі дріжджі та добре їх розчиніть.
- Додайте борошно й замішуйте на першій швидкості протягом 3–4 хвилин.
- Маса повинна залишатися грубою та борошнистою.
- Перекладіть бігу у діжу й залиште на ферментацію на 24 години за температури 18–20°C.

#### ІНГРЕДІЄНТИ ОСНОВНОГО ЗАМІСУ (ООНВЛЕННЯ) (ВИКОНУЄТЬСЯ НАСТУПНОГО ДНЯ)

Борошно BLU Sole di Napoli	4.550 g
Pater® Pizza	450 g
Оливкова олія екстра вірджин	500 g
Сіль	250 g
Вода	5.000 g
<b>Загальна вага</b>	<b>10.750 g</b>

#### ПРОЦЕС ОСНОВНОГО ЗАМІСУ (ООНВЛЕННЯ) виконується наступного дня

- Помістіть у спіральний тістоміс бігу, приготовану напередодні, додайте борошно та Pater® Pizza.
- Додайте 3500 г води й замішуйте на першій швидкості 3–4 хвилини.
- Перейдіть на другу швидкість і продовжуйте заміс ще 2–3 хвилини, доки добре не сформується клейковинна сітка (глютенове вікно).
- У кілька прийомів додайте решту води (1 500 г), а разом з останньою частиною води – сіль.
- Насамкінець додайте 500 г оливкової олії.
- Коли тісто стане гладким і однорідним (температура тіста має становити 25–26°C), залиште його відпочити в розстоечній камері при температурі 28°C та вологості 70%.
- Після того як тісто збільшиться в об'ємі вдвічі, сформуєте кульки вагою 180–200 г і залиште їх відпочити на 60–90 хвилин.
- Коли кульки знову подвоять об'єм, розтягніть, додайте начинку й випікайте в дров'яній печі за температури 400°C протягом 60–90 секунд або в кам'яній печі за 280°C близько 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**