

# РЕЦЕПТ ПІЦА “НЕАПОЛІТАНСЬКА”

## МЕТОД 1

**PIZZA NAPOLETANA:**  
**24-36-48-72 ГОДИНИ**

### Інгредієнти:

Борошно BLU Sole di Napoli	10.000 g
Pater® Pizza	1.000 g
Оливкова олія екстра вірджин	550 g
Свіжі дріжджі	150 g
Сіль	275 g
Вода	8.250 g
<b>Загальна вага</b>	<b>20.225 g</b>

### Спосіб приготування:

- Замісіть усі інгредієнти, окрім олії, та  $\frac{3}{4}$  води на першій швидкості протягом 3–4 хвилин, потім перейдіть на другу швидкість і вимішуйте ще 8–10 хвилин.
- На середині замісу (на другій швидкості) поступово вливайте залишок води, а після – олію тонкою цівкою.
- Коли тісто стане гладким, однорідним і досягне температури 24°C, перекладіть його в добре змащену олією ємність і залиште на 20 хвилин.
- Сформуєте кульки вагою 180–200 г, викладіть їх у пластикові ящики та помістіть у холодильник при температурі 4°C на 24 години.
- Для довшої ферментації (36, 48 або 72 години) використовуйте борошно з вищим вмістом білка (наприклад *ROSSA Sole di Napoli* сила 380–400W) і додавайте пекарські дріжджі в тій кількості, яка зазвичай застосовується для відповідного періоду ферментації.
- Після необхідного часу витягніть тісто з холодильника й залиште на 40 хвилин при кімнатній температурі.
- Посипте робочу поверхню семолюю (*Semola Rimacinata Viola*), сформуєте круглу основу для піци, залишаючи доволі високий бортик.
- Додайте начинку та випікайте при температурі близько 400°C у дров'яній печі 60–90 секунд або при 280°C у кам'яній печі приблизно 5 хвилин.

## РЕЦЕПТ ПІЦЦА “НЕАПОЛІТАНСЬКА”

### МЕТОД 2

### PIZZA NAPOLETANA: ПРЯМИЙ ЗАМІС

#### Інгредієнти:

Борошно BLU Sole di Napoli	10.000 g
Pater® Pizza	1.000 g
Оливкова олія екстра вірджин	550 g
Свіжі дріжджі	330 g
Сіль	275 g
Вода	8.250 g
Загальна вага	20.405 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 вимішуйте ще 8–10 хвилин.
- На середині замісу (на другій швидкості) тонкою цівкою влийте решту води, а наприкінці – олію.
- Коли тісто стане гладким, еластичним, однорідним і досягне температури близько 30°C, перекладіть його в добре змащену олією ємність і залиште до збільшення в об'ємі вдвічі – це відбудеться орієнтовно за 40–50 хвилин.
- Розділіть тісто на порції по 180–200 г, сформуєте кульки та залиште ще на 40 хвилин при температурі 28°C.
- Коли кульки збільшаться вдвічі, сформуєте основу, додайте начинку та випікайте при температурі близько 400°C у дров'яній печі 60–90 секунд або при 280°C у кам'яній печі орієнтовно 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**