

Тесто для пиццы. Рецепт Д. Хамельмана

Мука в опаре: 20%

Ингредиенты	Рецептура	
	4 заготовка, г	%
ОБЩАЯ РЕЦЕПТУРА		
Пшеничная хлебопекарная мука	515	100
Вода	352	68
Соль	8	1,8
Дрожжи:		
прессованные	6,7	1,3
инстантные сухие	2,1	0,4
Оливковое масло, сорт «Экстра вирджин»	25,5	5
Общий выход теста	907,2	176,1
КРЕПКАЯ БИГА		
Пшеничная хлебопекарная мука	102	100
Вода	62	60
Дрожжи:		
прессованные	0,2	0,2*
инстантные сухие	0,1	0,07*
Всего	164,2	
ТЕСТО		
Пшеничная хлебопекарная мука	413	
Вода	290	
Соль	8	
Дрожжи:		
прессованные	6,5	
инстантные сухие	2	
Оливковое масло, сорт «Экстра вирджин»	25,5	
Бига	164,2	
Всего	907,2	

* по отношению к муке в опаре

1. Подготовка опары

Созревание опары 12–16 ч при 21 °С. У созревшей опары поверхность выпуклая и лишь немного начинает опадать в центре.

2. Замес теста

Опару добавляем после полного перемешивания ингредиентов (мука, вода соль, дрожжи). После добавления опары по необходимости добавляем воду и постепенно вливаем оливковое масло. Тесто получается слабой консистенции, липким. Желательная температура теста 24 °С.

3. Брожение теста

Продолжительность – 2 часа

4. Обминка

Один раз – через 60 минут брожения (если при замесе тесто получилось слабое, сделайте вторую обминку). Для обминки хорошо подсыпьте рабочую поверхность мукой.

5. Деление и формование

Разделите тесто на куски примерно по 225 гр. Оставьте для отлежки швом вниз примерно на 20–30 минут. После отдыха растягиванием руками или скалкой, формируя основу. Смажьте ее соусом, не доходя до края основы примерно 1–2 см (это даст подняться бортику). Положите начинку по желанию.

6. Расстойка

После формования нет необходимости в расстойке, сразу выпекайте.

6. Выпечка

Хорошо прогрейте духовку до максимально возможной температуры. Если вы печете с камнем, то важно хорошо прогреть его. Время выпечки зависит от степени прогрева духовки и обычно не занимает больше 5–8 мин. Обычно пицца готова, когда бортик потемнел и расплавился сыр.

Несколько советов для максимально эффективного результата:

- когда кладете тесто для брожения в емкость, смажьте ее маслом;
- куски по 225 гр = основе в диаметре 30 см;
- когда выполните деление на куски нужного размера и округлите их, дайте им отлежаться минут 30. После этого тесто прекрасно растягивается;
- духовку разогревайте до максимальной температуры;
- начинку кладите сразу после того, как вы нанесете соус, а потом сыр. В покупных пиццах начинку кладут сверху сыра, чтобы вы видели что в ней;
- перед тем, как делать формовать основу для выпечки, куски теста хорошо обваляйте в манке или кукурузной муке;
- если вы печете без камня, лучше выпекать на разогретом противне;
- не ждите, что у вас получится пицца по виду как та, что вы когда-то заказывали, домашняя пицца выглядит так, как вы ее сделаете и намного вкуснее;
- основа для пиццы в домашних духовках отлично получается из обычной российской муки.