Тісто для піци на заквасці

Запашна та рум’яна піца – улюблена страва багатьох, особливо дітей. Доволі багато років господині намагаються на власній кухні повторити піцу, яку неодноразово смакували в піцеріях та марно, щось та й не вдається. Пропонуємо варіант, який максимально наближує нас до цього бажаного смаку. Основою піци є тісто, особливо коли воно приготоване на корисній натуральній заквасці, з повітряними пухирцями й приправлене збалансованою начинкою. Саме тоді аромат та смак піци стають довершено-апетитними.

Спробуємо розібратися чому таким важливим складником у піці є саме тісто. Дуже часто чуємо, що приготування довершено-смачної страви має свій процес, якого варто дотримуватися. Тож у тісті для піци має також відбутися певний процес, що називається ***автоліз*** *– це один з методів розвитку клейковини у тісті, який застосовують перед замісом, просто перемішуючи борошно з водою до стану цільної борошняної кулі. У цьому процесі борошно зволожується і перетворюється в грудкувату масу, тому важливо дати йому спокій від пів години до декількох. При цьому важливо накрити посудину у якій воно «настоюватиметься», добре накривати пакетом або плівкою, щоб поверхня тіста не підсихала. У цьому часі «настоювання», клейковина набухає, її молекули збираються в нитки, з тістом стає легше працювати. І лише на цьому етапі повторного замішування тіста, до маси додають сіль, і решта інгредієнтів.*

Процес автолізу *тіста найкраще проводити з використанням живої закваски, тобто, змішати воду, борошно і дозрілу опару, але ще не додавати солі, цукру, масла та насіння. Адже це полегшує заміс тіста, скорочує час замісу, особливо коли ми замішуємо його руками, проте покращує ріст тіста і розкриття надрізів при випіканні.*

Для опари:

- 5-10 г закваски
- 100 г води
- 100 г білого пшеничного борошна (в\с або п\с)

У пластикову або скляну посудину влити води, додати зрілу на піку бродіння закваску й розмішати. Всипати просіяне борошно й добре перемішати до однорідності, щільно накрити кришкою або харчовою плівкою й залишити для бродіння на 10-12 годин. Закваска повинна стати пишною і повітряною, рихлою, вся у волокнах, дрібних пухирцях.

Для тіста:

- вся опара
- 265 білого пшеничного борошна (в\с або п\с)
- 100 г пшеничного цільнозернового (грубого помелу) борошна
- 255 г води
- 40 г оливкової олії
- 10 г морської солі

У більшу пластикову або скляну посудину влити воду, додати зрілу на піку опару й розмішати. Далі додати просіяне борошно легко перемішати до однорідності та накрити кришкою й залишити для автолізу ще на 15-20 хв.

Опісля до тіста додати сіль і замішувати в ручну вибиваючи його об робочу поверхню або тістомісом, міксером упродовж 10 хв.

Коли тісто стане гарним, пружним й гладким, у два етапи влити олію та продовжувати вимішувати. Як тільки перша порція олії повністю з’єднається з тістом, влити наступну.

Вимішувати тісто ще 5-10 хв до його пружності та еластичності. Готове тісто перекласти у змащену олією посудину в якій починали замішувати. Щільно закрити й залишити для ферментування на 3 год. У цьому часі скласти його 1-2 рази. Піднімаючи рукою тісто з одного богу скласти його до середини, так повторити з чотирьох боків, це допомагає клейковині добре розвиватися й переплітатися.

Духовку нагріти до 240-260 С, якщо використовуєте камінь для випікання піци чи хліба, тоді розігрівати його при цій температурі упродовж години.

Тісто, що підійшло викласти на присипаний цільнозерновим борошном стіл. Розділити скребком на дві частини. Кожну частину тіста округлити, заправляючи під низ краї, щоб утворився натяг поверхні тіста й залишити

«відпочити» ще на 10-15 хв.

Опісля розпочинаємо процес формування – видавлювання повітряних пухирців до краю. Тісто покласти на великий шмат пергаменту і на ньому одразу розпочати формування. Для цього необхідно по середині кульки тіста акуратно продавити гніздо й поступово рухатись пальцями від центру до країв. Так роздавлювати тісто до країв, витискаючи пухнасті пухирці, але так, щоб утворився бортик завширшки 2 см, попри цей край бортика пром’яти пальцями глибше, щоб бортик добре зафіксувати й щоб у цьому місці, при випіканні, тісто не підіймалося.

Одразу, як тісто-основа для піци готове, викладайте начинку за своїм уподобанням та смаком. Наприклад: декілька ложок соусу з перетертих томатів, сіль, орегано, базилік, потерта моцарела, пармезан, скибки томатів, оливки, салямі, печериці, солодкий перець й знову щедро сиру.

Завершену заготовлену піцу на пергаменті викласти на камінь або на деко в сильно розжарену духовку на 10-15 хв. Важливо, щоб духовка була дуже гарячою й піца швидко запікалася, а не сушилася. Бортики повинні одразу піднятися, соус на бортиках потемніти, сир розплавитися, але не до скоринки. Ваша піца готова.

Декілька слів від авторки рецепту:

– Розігрівайте свою духовку до максимуму, в ідеалі, щоб був камінь, якщо немає каменю, доведеться гріти деко. Якщо ваша духовка видає 300 С – печіть піцу при 300, чим гарячіша духовка, тим швидше піца спечеться, тим ніжнішими будуть тісто та начинка. Якщо пектимете при температурі 180-200, як я раніше, то матимете висушений несмачний корж висушену сирну скоринку і начинку. Пам’ятайте, для піци важлива температура.

























