



КЛАССИЧЕСКОЕ ТЕСТО / ПРЯМОЙ МЕТОД

- Мука Zames Rusmill для классической пиццы 3000 грамм
- Вода 1950 грамм (холодная 0-2 С) иногда фrape
- Дрожжи сухие инстантные 5 грамм
- Масло оливковое 60 грамм
- Соль 75 грамм

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Завешиваем все ингредиенты.

Время замеса 15 минут. 1 скорость 10 минут, 2 скорость 5 минут. В дежу высыпает муку, дрожжи. Включаем 1 скорость и в течение 30 секунд вливаем воду от центра к краю дежи оставляя грамм 30-50 на соль. Доводим до 5 минуты и добавляем соль и остатки воды.

Продолжаем замес до 10 минуты, переходим на 2 скорость и добавляем оливковое масло вводим по краю дежи. Достаем тесто его t должна быть 18-22 градуса, важно что не выше 25С (в этом случае температуру воды нужно уменьшать).

Кладем в ящик смазанный маслом, складываем тесто на 1 час с закрытой крышкой. После этого режем тесто на 250 грамм (30 см +/-) грамм и закатываем в круглые боллы, кладем в расстоечный ящик по 12-15 штук.

Убираем в холодильник на ферментацию от 24 часов не менее. Максимальное время ферментации данного теста не более 72 часов. Температура в холодильнике 2-4 С не более. Рекомендую 24-48 часов. Перед тем как раскатывать данное тесто ему необходимо дать расстойку при комнатной температуре от 2 часов. Для обсыпки рекомендую использовать крупчатку на подпыл.

ВЫПЕКАНИЕ:

Подовая печь - 360 градусов / дровяная печь - 400 градусов / Конвейерная печь - 300 градусов



КЛАССИЧЕСКОЕ ТЕСТО / АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ МЕТОД

(смешивание 2-х видов муки, для более насыщенного вкуса и более устойчивого борта)

- Мука Zames Rusmill для классической пиццы 1500 грамм
- Мука Zames Rusmill для неаполитанской пиццы 1500 грамм
- Вода 2100 грамм (холодная 0-2 С)
- Лед 100 грамм
- Дрожжи сухие инстантные 4.5 грамм
- Соль 75 грамм

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Завешиваем все ингредиенты.

Время замеса 15 минут. 1 скорость 10 минут, 2 скорость 5 минут.

В дежу высыпаем муку, дрожжи. Включаем 1 скорость и в течение 30 секунд вливаем воду от центра к краю дежи оставляя грамм 30-50 грамм на соль.

Доводим до 5 минуты и добавляем соль и остатки воды.

Далее продолжаем замес до 10 минуты, переходим на 2 скорость и добавляем оливковое масло вводим по краю дежи. Достаем тесто его t должна быть 18-22 градуса, важно что не выше 25С в этом случае температуру воды нужно уменьшать.

Кладем в ящик смазанный маслом, складываем тесто на 1,5 часа с закрытой крышкой. После этого режем тесто на 250 грамм (30 см +/-) грамм и закатываем в круглые боллы, кладем в расстоечный ящик по 12-15 штук.

Убираем в холодильник на ферментацию от 24 часов не менее. Максимальное время ферментации данного теста не более 72 часов. Температура в холодильнике 2-4 С не более.

Рекомендую 48–72 часов. Далее убираем в холодильник на ферментацию от 24 часов не менее. максимальное время ферментации данного теста не более 72 часов. Температура в холодильнике 2-4 С не более. Перед тем как раскатывать данное тесто ему необходимо дать расстойку при комнатной температуре от 2 часов. Для обсыпки рекомендую использовать крупчатку на подпыл.

ВЫПЕКАНИЕ:

Подовая печь - 360 градусов / дровяная печь - 400 градусов / Конвеерная печь - 300 градусов