

имеет количество воды, которое впитывает мука. Тесто на ощупь должно быть мягким, эластичным и не прилепать.

Техника производства пиццы вида Романа

Смешиваете муку, воду, соль и дрожжи.

Добавляете необходимое количество муки в чистую тесто-мешалку (1,100 гр муки); если используется смесь из разных типов муки, необходимо установить 1 скорость на тесто-мешалке для смешивания муки.

Вы также можете всыпать муку через сито.

После того как мука хорошо перемешается, залить 50% от рекомендованного объёма воды (из 1 литра воды добавьте 500 мл воды), затем активируйте тесто-мешалку, установив 1 скорость (низкая) и в течении медленного замеса добавьте 4 гр сухих прессованных дрожжей, 40 гр нерафинированного оливкового масла; сразу после этого медленно добавьте оставшуюся воду вдоль борта тесто-мешалки.



После того как мы увидим что тесто оформилось устанавливаем 2-ую скорость.

Ждём, через 10 минут, тесто выглядит хорошо, но грубое.

Затем добавляется морская соль в количестве 60 гр.

Ждём ещё 2-3 минуты пока тесто станет идеальным, а на ощупь мягкое и гладкое как шёлк.

Во время работы тесто-мешалки необходимо контролировать температуру нашего теста, идеальная температура 25-26°C и не более. Если она поднимется до 28-30°C то велик риск, что структура клейковины может быть повреждена.

Тесто на ощупь должно быть мягким, эластичным и гладким как шёлк.

2.1.4. - Характеристики

В характеристиках теста возможны отклонения для каждого параметра не более 10%

- Температура брожения:	25%
- Конечное PH:	5,87
- Допустимая общая кислотность:	0,14
- Плотность:	0,79 g/сс (+34%)

2.1.5 - Брожение и формовка

Пицца вида Неаполитана

Первая фаза: тесто, извлеченное из тесто-мешалки, будет как и ожидалось (больше) и (гладкое) при



прикосновении; в результате на данном этапе тесто после механического замеса (растяжимое) и (менее эластичное).

Переместите тесто на рабочий стол пиццерии и оставьте отдохнуть его на 2 часа, накрыв влажной тканью для того чтобы избежать высыхания верхнего слоя и образования твердой корки, так как тесто всегда теряет часть влаги.

После двух часов брожения, сформировать тесто в виде шариков (panetto), который выполняется пиццамейкером обязательно в ручную. С помощью маленькой лопатки тесто делится на части и придается форма шаров (panetto). По неаполитанской технологии, всегда придаётся форма небольших шариков, напоминающая технику

приготовления моццарелы (mozzatura). Для настоящей неаполитанской пиццы шарики должны быть массой от 180 до 250 гр.

Вторая фаза брожения: после формирования шариков, наступает вторая фаза брожения в лотках для продуктов в течение 4 - 6 часов. Тесто можно хранить при комнатной температуре не более 6 часов.