

Несколько листьев свежего базилика выкладывается на начинку. Оливковое масло добавляется спиралевидными движениями, от центра к краям, используя медный сосуд с тонким носиком.

## 2.4. Приготовление приправленного диска теста

### Пицца вида Неаполетана



Приготовление всегда на дне печи, но не в формах. Пиццмейкер переносит внутрь на деревянной или алюминиевой лопате, присыпанной небольшим количеством муки и круговыми движениями, фаршированная пицца, перемещается внутрь на дно печи, быстрым движением от запястья, чтобы избежать вытекания добавок.

Приготовление в дровенной печи, где температура приготовления достигает значений до 485°C.

Пиццмейкер должен контролировать процесс приготовления пиццы поднимая заслонку, с

помощью металлической лопаты и разворачивать пиццу над огнем, используйте всегда одну и ту же зону дна для избежания возможного подгорания пиццы из-за разной температуры. Важно чтобы пицца становилась постепенно готовой по всей окружности.

По окончании приготовления пиццмейкер извлекает пиццу всегда с помощью металлической лопаты из духовки, помещает на тарелку для выноса. Время приготовления не должно превышать более 60-90 секунд.

После приготовления пицца имеет следующие характеристики: помидоры утратили только воду, останутся компактными и концентрированными; моццарелла ди буфала компана DOP или моццарелла STG или fior di latte средиземноморская аппининская представлена слившейся с пицце; базилик также как и чеснок и оригано придают интенсивный аромат, визуалью не подгоревшая.



- |  |              |
|--|--------------|
| - Температура приготовления на дне         | около 430°C  |
| - Температура под сводом                   | около 480°C  |
| - Время приготовления                      | 60-90 секунд |
| - Температура достигаемая тестом           | 60-65°C      |
| - Температура достигаемая помидорами       | 75°-80°C     |
| - Температура достигаемая оливковым маслом | 75°-80°C     |
| - Температура достигаемая моццареллой      | 65°-70°C     |

### Пицца вида Романа

Приготовление всегда на дне печи, но не в лотках.

Пиццмейкер уверенным движением после выкладки ингредиентов на диск теста на рабочем месте, теперь пицца нафарширована, поднимает с помощью деревянной и/или алюминиевой лопаты и перемещается внутрь на дно печи, быстрым движением от запястья, чтобы избежать вытекания добавок.

Приготовление возможно в дровенной печи, газовой печи, электрической печи, где температура приготовления достигает значений от 310°C до 450°C.