ПОЛНЫЙ РЕЦЕПТ · НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА

Тесто для неаполитанской пиццы: мой полный рецепт



Hendrik Kleinwächter · The Bread Code



ВОДА	СОЛЬ	СВЕЖИЕ ДРОЖЖИ	ВЕС ЗАГОТОВКИ	ОТ ЗАМЕСА ДО ПИЦЦЫ
60%	2%	0,15%	270 г	около 24 ч

КОРОТКО

Вечером смешайте сильную муку с 60% воды, 2% соли и 0,15% свежих дрожжей, дайте тесту отдохнуть 15 минут, затем разделите его на заготовки по 270 г и положите их в контейнеры для теста. Дайте им подниматься всю ночь при комнатной температуре, 12–14 часов, пока они не вырастут примерно наполовину, затем уберите весь контейнер в холодильник. Достаньте его за 2 часа до выпечки, растяните заготовки руками и выпекайте при максимальной температуре, которую позволяет ваша печь.

Ингредиенты

ИНГРЕДИЕНТ	ПЕКАРСКИЙ %	2 ШТ.	4 ШТ.	6 ШТ.	8 ШТ.
Мука сильная, с высоким содержанием белка: смотрите на упаковке, чем больше, тем лучше	100%	333 г	666 г	1 000 г	1 333 г
Вода комнатной температуры	60%	200 г	400 г	600 г	800 г
Соль	2%	7 г	13 г	20 г	27 г
Свежие дрожжи слишком мало для кухонных весов: взвешивайте на ювелирных	0,15%	0,5 г	1 г	1,5 г	2 г
Сухие дрожжи	0,05%	0,17 г	0,33 г	0,5 г	0,67 г

Заготовки по 270 г. Любое другое количество посчитает онлайн-калькулятор.

Что понадобится

Кухонные весы
для муки, воды, соли и заготовок

Ювелирные весы
взвешивают с точностью до 0,01 г, так что крошечное количество дрожжей будет точным

Контейнеры для теста с крышкой
их я рекомендую для любого теста: в них поднимаются заготовки, а весь контейнер отправляется в холодильник

Скребок для теста
очищает рабочую поверхность, делит тесто и отделяет заготовки в контейнере, чтобы их достать

Духовка с функцией гриля
со стальным листом или камнем для пиццы. Как вариант — чугунная сковорода для плиты или печь для пиццы

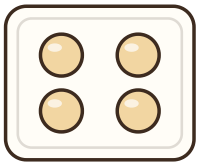
Семолина и лопата для пиццы
чтобы пицца соскользнула в печь

Как это работает: один день из жизни тестовой заготовки

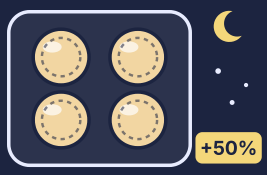
Пример: пицца завтра в 20:00. Тесто почти всё делает само, а вы подключаетесь четыре раза.



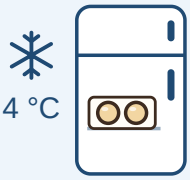
20:00
Замесить
Мука, вода, соль и дрожжи, около 5 минут руками



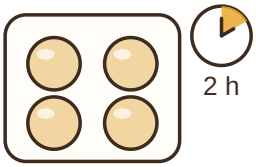
ЧЕРЕЗ 15 МИНУТ
Заготовки в контейнер
по 270 г, под крышкой



НОЧЬЮ
Дать подняться
12–14 часов при комнатной температуре, пока не вырастут примерно наполовину



УТРОМ
В холодильник
весь контейнер. Пауза до вечера, можно и дольше



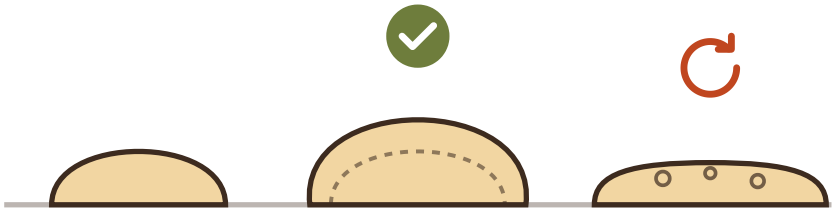
18:00
Из холодильника
2 часа, чтобы прогреться до комнатной температуры; расслаблены они уже



20:00
Растянуть, выложить начинку, испечь
от начинки до печи около 90 секунд, на максимальном жару

Утренняя проверка готовности

Так выглядят заготовки в контейнере сбоку.



Слишком рано
подождите ещё немного

В самый раз: +50%
в холодильник

Перестояли
сформируйте заново, дайте подняться ещё раз

Шаг за шагом

1 ВЕЧЕРОМ

Замешивать руками около 5 минут

Положите муку, воду, соль и дрожжи в миску и около 5 минут перемешивайте всё руками. Сильно не вымешивайте: просто мешайте, пока не останется ни сухой муки, ни комочков. Руками вы начинаете чувствовать тесто, и поначалу это очень помогает.

Затем сделайте тест на плёнку: растяните небольшой кусочек так тонко, чтобы сквозь него просвечивал свет и он при этом не рвался. Если кусочек выдержал, тесто готово.

2 ЧЕРЕЗ 15 МИНУТ ПОСЛЕ ЗАМЕСА

Дать отдохнуть и разделить

Сначала дайте тесту отдохнуть 15 минут. Затем отвешивайте куски по 270 г и отделяйте их скребком. Из каждого куска сформируйте гладкий шар: протягивайте его по чистому столу без муки, чтобы поверхность натянулась. Не скатывайте слишком туго. Разложите заготовки по контейнерам для теста и закройте крышку. Не совсем гладкие? Через 15 минут сформуйте их ещё раз.

3 НОЧЬЮ

Дать подняться при комнатной температуре

Контейнеры остаются на ночь на кухонном столе. С таким малым количеством дрожжей заготовкам нужно около 12–14 часов, чтобы вырасти примерно наполовину. Чем теплее у вас на кухне, тем быстрее всё идёт: если тепло, возьмите воду чуть прохладнее; ниже 20 °C возьмите вдвое больше дрожжей.

4 УТРОМ

Выросли наполовину? Весь контейнер в холодильник

Когда заготовки вырастут примерно на 50%, уберите весь контейнер в холодильник. Если оставить их на столе, они перебродят. В холодильнике они ждут вас до вечера, а примерно при 4 °C через какое-то время вообще ничего не происходит. Так что если планы изменятся, они просто полежат там дольше.

Заготовки уже сильно забродили? Тогда сразу уберите контейнер в холодильник. Заготовки перестояли и расплылись? С дрожжами это не беда: снова скатайте их в шары и дайте подняться ещё раз. С закваской так не получится.

5 ЗА 2 ЧАСА ДО ВЫПЕЧКИ

Достать контейнер

Достаньте контейнер из холодильника за 2 часа до того, как собираетесь печь, чтобы заготовки прогрелись до комнатной температуры. Расслаблены они уже: с тех пор как вы сформировали их накануне вечером, их никто не трогал, поэтому они легко растягиваются.

6 РАСТЯГИВАНИЕ

Растянуть руками, быстро выложить начинку

Насыпьте побольше семолины на рабочую поверхность и на сами заготовки, чтобы пицца потом не прилипла к лопате. Скребком отделите каждую заготовку в контейнере, достаньте и положите в семолину. Расплющите её от центра наружу, не трогая край: так воздух уходит в бортик. Затем приподнимите её за один край и поворачивайте, чтобы её растягивала сила тяжести, пока середина не станет толщиной всего 1–2 мм.

От начинки до печи — около 90 секунд, не больше 2 минут, иначе она начнёт прилипать.

7 ВЫПЕЧКА

Выпекать на максимальном жару

Домашняя духовка: включите гриль и разогрейте духовку до максимума. Стальной лист или камень для пиццы даёт ещё немного жара: прогревайте его в духовке не меньше 30 минут и пеките пиццу на нём, близко к грилю, пока бортик не подрумянится.

Чугунная сковорода: включите плиту и духовку в режиме гриля на максимум. Добавьте в холодную сковороду немного оливкового масла и семолины и распределите их кухонным полотенцем. Положите растянутое тесто в сковороду и дотяните его до краёв: пока сковорода холодная, торопиться некуда. Выложите соус и пеките на плите около 2 минут, поворачивая сковороду, чтобы ничего не пригорело в одном месте. Затем добавьте сыр и масло и поставьте сковороду под гриль, как можно ближе к нему, на 60–90 секунд.

Печь для пиццы: примерно при 450 °C пицца выпекается за 60–90 секунд. Поворачивайте её во время выпечки, чтобы она подрумянилась равномерно.

Варианты

Без контейнеров для теста: всё тесто в одной ёмкости

Контейнеры для теста я рекомендую для любого теста, и на закваске тоже. Если их нет, дайте всему тесту подняться за ночь в одной большой ёмкости с крышкой. Так к тому же нужно меньше места в холодильнике. Утром, когда тесто вырастет примерно наполовину, ёмкость отправляется в холодильник.

За 3 часа до выпечки сформируйте заготовки и оставьте их отдыхать при комнатной температуре под влажным кухонным полотенцем. Только что сформированным заготовкам нужны эти 3 часа, чтобы расслабиться; в контейнерах у них для этого была вся ночь. Если к утру брожение уже зашло далеко, один раз растяните и сложите тесто и сразу уберите его в холодильник; шарики сформируйте, как обычно, за 3 часа до выпечки.

Закваска вместо дрожжей

Вместо дрожжей возьмите 5% крепкой закваски с гидратацией около 60%. На 4 шт. это **32 г** закваски и к ней 647 г муки, 388 г воды и 13 г соли. Как и с дрожжами, после замеса дайте тесту отдохнуть 15 минут, затем разделите его на заготовки и разложите их по контейнерам. Закваска прощает ошибки хуже, чем дрожжи: перестоявшие заготовки нельзя просто сформировать заново. Если так случилось, в следующий раз замешивайте тесто на более холодной воде или возьмите ещё меньше закваски. Поэтому пицца на закваске самая сложная из всех вариантов.

Мало времени: пицца за час-два

Если испечь нужно срочно, возьмите больше дрожжей: 3% свежих дрожжей от веса муки или 1% сухих. Для сверхбыстрого теста я рекомендую ещё до 1% сухого ферментативно активного (диастатического) солода. На 4 шт. это 666 г муки, 400 г воды, 13 г соли, **20 г** свежих дрожжей или 6,7 г сухих и до 6,7 г солода.

Солод — это лишь короткий путь: его ферменты быстрее изменяют муку, поэтому пицца вкуснее, а тесто лучше выпекается. Долгая ферментация даёт то же самое, поэтому я всегда рекомендую расстойку на ночь. Но если времени мало, так тоже хорошо получается.

Формуйте шарики сразу после 15 минут отдыха, не позже, иначе они поднимутся слишком быстро и их уже не получится как следует растянуть. Как только заготовки вырастут примерно наполовину, растягивайте и пеките. Если какой-то шарик перебродил, потому что столько дрожжей работает очень быстро, просто сформуйте его заново и немного подождите.

От чего я сознательно отказываюсь

- **Пулиш и бига**
  Отказываюсь от них намеренно. В собственных тестах я не почувствовал разницы во вкусе.
- **48 часов и дольше в холодильнике**
  Некоторые держат тесто для пиццы в холодильнике по нескольку дней, а многие рецепты обещают 48 часов. По-моему, в этом нет никакого смысла: в холодильнике ферментация просто идёт медленнее. Это тесто тоже так может, оно просто дольше остаётся в холодильнике: примерно при 4 °C через какое-то время вообще ничего не происходит.
- **Быстрое тесто как стандарт**
  Если взять больше дрожжей и немного солода, всё получится за час-два; количества указаны выше. Я рекомендую ночную ферментацию с небольшим количеством свежих дрожжей.

Маргарита

Для соуса я разминаю вилкой томаты Сан-Марцано и добавляю около 1 г соли на 100 г. Больше ничего. На одну пиццу: около 50–60 г соуса, порванный руками фиор ди латте, несколько листиков базилика и немного оливкового масла. Не перегружайте пиццу.

Остатки

Из оставшегося теста получается отличный хлеб. На двоих я люблю испечь шесть пицц и три заморозить: дайте им остыть, заверните в пищевую плёнку или старую коробку из-под пиццы и сразу уберите в морозилку.

Рецепт онлайн — с калькулятором на любое количество
https://pizza-calculator.the-bread-code.io/ru/neapolitan-pizza-dough-recipe