A RECEITA COMPLETA · NAPOLITANA

Massa de pizza napolitana: minha receita completa



Hendrik Kleinwächter · The Bread Code



ÁGUA	SAL	FERMENTO FRESCO	POR BOLA	DA MISTURA À PIZZA
60%	2%	0,15%	270 g	cerca de 24 h

EM RESUMO

À noite, misture farinha forte com 60% de água, 2% de sal e 0,15% de fermento fresco, deixe a massa descansar 15 minutos, depois divida-a em bolas de 270 g e coloque-as em caixas de massa. Deixe-as crescer durante a noite em temperatura ambiente, por 12 a 14 horas, até aumentarem cerca de metade, e então coloque a caixa inteira na geladeira. Tire-a 2 horas antes de assar, abra as bolas com as mãos e asse o mais quente que seu forno conseguir.

Ingredientes

INGREDIENTE	% DO PADEIRO	2 PIZZAS	4 PIZZAS	6 PIZZAS	8 PIZZAS
Farinha forte, com bastante proteína: confira na embalagem, quanto mais, melhor	100%	333 g	666 g	1.000 g	1.333 g
Água em temperatura ambiente	60%	200 g	400 g	600 g	800 g
Sal	2%	7 g	13 g	20 g	27 g
Fermento biológico fresco pouco demais para a balança de cozinha: use uma balança de precisão	0,15%	0,5 g	1 g	1,5 g	2 g
Fermento biológico seco	0,05%	0,17 g	0,33 g	0,5 g	0,67 g

Bolas de 270 g cada. A calculadora on-line calcula qualquer outra quantidade.

Do que você precisa

Balança de cozinha
para a farinha, a água, o sal e as bolas de massa

Balança de precisão
pesa com precisão de 0,01 g, para a quantidade minúscula de fermento ficar exata

Caixas de massa com tampa
o que eu recomendo para qualquer massa: nelas as bolas crescem, e a caixa inteira vai para a geladeira

Raspador de massa
mantém a superfície de trabalho limpa, divide a massa e solta as bolas na caixa para tirá-las

Forno com função grill
com chapa de aço ou pedra para pizza. Como alternativa, uma frigideira de ferro fundido para o fogão, ou um forno de pizza

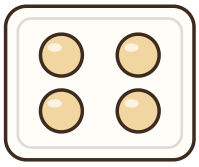
Semolina e pá de pizza
para a pizza deslizar para dentro do forno

Como funciona: um dia na vida de uma bola de massa

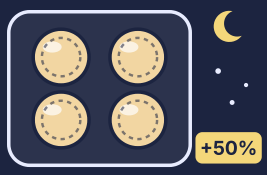
Exemplo: pizza amanhã às 20h. A massa faz quase tudo sozinha; você entra em ação quatro vezes.



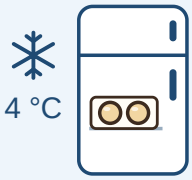
20H
Misturar
Farinha, água, sal e fermento, uns 5 minutos com as mãos



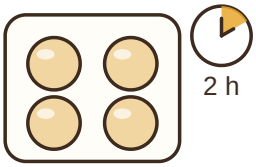
15 MINUTOS DEPOIS
Bolas na caixa
270 g cada, tampa fechada



DURANTE A NOITE
Deixar crescer
12–14 horas em temperatura ambiente, até aumentarem cerca de metade



DE MANHÃ
Para a geladeira
a caixa inteira. Uma pausa até a noite, e pode ser mais longa também



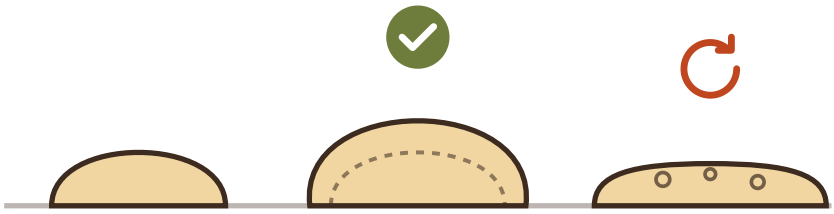
18H
Fora da geladeira
2 horas para chegarem à temperatura ambiente; relaxadas elas já estão



20H
Abrir, rechear, assar
recheada e no forno em cerca de 90 segundos, o mais quente possível

A checagem do ponto, de manhã

É assim que as bolas ficam na caixa, vistas de lado.



Cedo demais
espere mais um pouco

No ponto: +50%
para a geladeira

Passou do ponto
boleie de novo e deixe crescer outra vez

Passo a passo

1 À NOITE

Misture com as mãos por uns 5 minutos

Coloque a farinha, a água, o sal e o fermento numa tigela e misture tudo com as mãos por uns 5 minutos. Não sove com força: só misture até não sobrar farinha seca nem grumos. Com as mãos, você sente a massa, e isso ajuda muito no começo.

Depois, faça o teste da membrana: estique um pedacinho tão fino que a luz atravesse, sem rasgar. Se aguentar, a massa está pronta.

2 15 MINUTOS DEPOIS DE MISTURAR

Primeiro descanse, depois divida em bolas

Não boleie na hora: deixe a massa descansar 15 minutos depois de misturar. Depois pese pedaços de 270 g e corte-os com o raspador de massa. Boleie cada pedaço numa bola lisa, arrastando-o sobre a bancada, sem farinha, para a superfície ficar tensa. Não boleie apertado demais. Coloque as bolas nas caixas de massa e feche a tampa.

Ainda não estão bem lisas? Espere mais 15 minutos e boleie de novo.

3 DURANTE A NOITE

Deixe crescer em temperatura ambiente

As caixas ficam na bancada a noite toda. Com tão pouco fermento, as bolas precisam de umas 12 a 14 horas para aumentar cerca de metade. Quanto mais quente a sua cozinha, mais rápido vai: se estiver quente, use água um pouco mais fria; abaixo de 20 °C, use o dobro de fermento.

4 DE MANHÃ

Cresceram 50%? A caixa inteira vai para a geladeira

Quando as bolas tiverem crescido cerca de 50%, coloque a caixa inteira na geladeira. Fora dela, passariam do ponto. Lá dentro, elas esperam por você até a noite, e por volta de 4 °C, depois de um tempo, não acontece mais nada. Então, se seus planos mudarem, elas simplesmente ficam lá mais tempo.

Já estão muito fermentadas? Então a caixa vai direto para a geladeira. Passaram do ponto e se esparramaram? Com fermento biológico, sem drama: boleie de novo e deixe crescer mais uma vez. Com fermento natural isso não funciona.

5 2 HORAS ANTES DE ASSAR

Tire a caixa da geladeira

Tire a caixa da geladeira 2 horas antes de você querer assar, para que as bolas cheguem à temperatura ambiente. Relaxadas elas já estão: ninguém mexeu nelas desde que você as boleou na noite anterior, por isso abrem com facilidade.

6 NA HORA DE ABRIR

Abra com as mãos, recheie rápido

Coloque bastante semolina na superfície de trabalho e também sobre as bolas, para a pizza não grudar na pá depois. Solte cada bola na caixa com o raspador de massa, tire-a e coloque-a sobre a semolina. Achate-a do centro para fora, sem mexer na borda: assim o ar é empurrado para ela. Depois levante-a por uma das bordas e vá girando, deixando a gravidade esticá-la, até o centro ficar com só 1 a 2 mm de espessura.

Do recheio ao forno você tem cerca de 90 segundos, nunca mais de 2 minutos, senão ela começa a grudar.

7 NA HORA DE ASSAR

Asse o mais quente possível

Forno doméstico: ligue a função grill e coloque o forno na temperatura máxima. Com uma chapa de aço ou pedra para pizza, fica ainda um pouco mais quente: aqueça-a no forno por pelo menos 30 minutos e asse a pizza sobre ela, perto do grill, até a borda dourar.

Frigideira de ferro fundido: ligue o fogão e o forno, com a função grill, no máximo. Ponha um pouco de azeite e semolina na frigideira fria e espalhe com papel-toalha. Coloque a massa aberta na frigideira e puxe-a até a beirada: enquanto a frigideira está fria, não há pressa. Acrescente o molho e asse no fogão por cerca de 2 minutos, girando a frigideira para nada queimar num ponto só. Depois coloque o queijo e o azeite e leve a frigideira para baixo do grill, o mais perto possível, por 60 a 90 segundos.

Forno de pizza: por volta de 450 °C, uma pizza assa em 60 a 90 segundos. Gire-a enquanto assa, para dourar por igual.

Variações

Sem caixas de massa: toda a massa em um só recipiente

As caixas de massa são o que eu recomendo, para qualquer massa, também com fermento natural. Se você não tiver, deixe toda a massa crescer durante a noite em um recipiente grande com tampa. Também ocupa menos espaço na geladeira. De manhã, quando ela tiver aumentado cerca de metade, o recipiente vai para a geladeira.

3 horas antes de assar, boleie as bolas e deixe-as descansar em temperatura ambiente sob um pano de prato úmido. Bolas recém-boleadas precisam dessas 3 horas para relaxar; nas caixas, elas tiveram a noite toda. Se de manhã a massa já estiver muito fermentada, estique e dobre a massa uma vez e coloque-a direto na geladeira até 3 horas antes de assar.

Fermento natural em vez de biológico

Em vez do fermento biológico, use 5% de fermento natural firme, com cerca de 60% de hidratação. Para 4 pizzas, são **32 g** de fermento natural com 647 g de farinha, 388 g de água e 13 g de sal. Como com fermento biológico, deixe a massa descansar 15 minutos depois de misturar, depois divida-a em bolas e coloque-as nas caixas de massa. O fermento natural perdoa menos que o biológico: bolas que passaram do ponto não podem simplesmente ser boleadas de novo. Se isso acontecer, da próxima vez use água mais fria ao misturar ou ainda menos fermento natural. Por isso a pizza de fermento natural é a mais difícil das variações.

Com pressa: pizza em uma ou duas horas

Se precisar assar de última hora, use mais fermento: 3% de fermento fresco em relação à farinha, ou 1% de fermento seco. Para uma massa super-rápida, recomendo também até 1% de malte seco com enzimas ativas (diastático). Para 4 pizzas, são 666 g de farinha, 400 g de água, 13 g de sal, **20 g** de fermento fresco ou 6,7 g de fermento seco, e até 6,7 g de malte.

O malte é só um atalho: suas enzimas transformam a farinha mais rápido, então a pizza fica mais saborosa e a massa assa melhor. Uma fermentação longa faz o mesmo, por isso eu sempre recomendo a fermentação de uma noite. Mas, se você tiver pouco tempo, assim funciona bem.

Boleie as bolas logo depois dos 15 minutos de descanso, não mais tarde; senão elas crescem rápido demais e você não consegue mais abri-las direito. Assim que as bolas aumentarem cerca de metade, abra e asse. Se alguma bola passar do ponto porque tanto fermento trabalha muito rápido, é só bolear de novo e esperar um pouco.

O que eu deixo de fora, de propósito

- **Poolish e biga**
  Deixo os dois de lado de propósito. Nos meus próprios testes, não consegui sentir diferença no sabor.
- **48 horas ou mais na geladeira**
  Tem gente que deixa a massa de pizza na geladeira por dias, e muitas receitas prometem 48 horas. Na minha opinião, isso não faz sentido nenhum: na geladeira, a fermentação simplesmente fica mais lenta. Esta massa também consegue isso, só fica lá mais tempo: por volta de 4 °C, depois de um tempo, não acontece mais nada.
- **Massa rápida como padrão**
  Com mais fermento e um pouco de malte, dá certo em uma ou duas horas; as quantidades estão acima. O que eu recomendo é uma noite, com uma pequena quantidade de fermento fresco.

Margherita

Para o molho, eu amasso tomates San Marzano com um garfo e acrescento cerca de 1 g de sal a cada 100 g. Só isso. Por pizza: cerca de 50 a 60 g de molho, fior di latte rasgado, algumas folhas de manjericão e um pouco de azeite. Não exagere no recheio.

Sobras

A massa que sobrar vira um ótimo pão. Para duas pessoas, gosto de assar seis pizzas e congelar três: deixe esfriar, embrulhe em filme plástico ou numa caixa de pizza velha e leve direto para o freezer.

A receita on-line, com a calculadora para qualquer quantidade
https://pizza-calculator.the-bread-code.io/pt-BR/receita-massa-pizza-napolitana