

Технологический процесс приготовления теста для римской пиццы

В пекарском профессиональном производстве при расчете рецептов используется «пекарский процент»: содержание ингредиентов в % по отношению к муке.

Иначе говоря, количество муки всегда принимается за 100%. Если в рецептуре используется несколько видов муки, то за 100% берётся сумма всей муки. Этот принцип позволяет легко и быстро рассчитать любое необходимое количество ингредиентов для любой массы теста относительно количества муки, которую предполагается использовать: 1 кг, 1 тонна, 10 тонн и т.д.

В таблице ниже показано как это делается в % и конкретике (на примере расчета для 7,41 кг римского теста). При этом сразу становится понятным, какой % воды должен содержаться в тесте.

ИНГРЕДИЕНТЫ	СОДЕРЖАНИЕ в %	Вес нетто (граммы)
Смесь для пиццы Perfetta Pizza di Roma	100	4000
Вода (предпочтительно фильтрованная)	80	3200
Соль (соль нейодированная, без добавок)	2,5	100
Дрожжи инстантные (предпочтительно САФ-момент)	0,75	30
Масло оливковое	2	80
Итого (выход теста):	185,25	7410

Для римской пиццы технологический процесс подразделяется на 2 этапа: приготовления биги (вид опары) и основного замеса теста.

1-й этап: Бига + холодная ферментация

Ингредиенты	Вес нетто в граммах	Технология приготовления
Мука для пиццы Perfetta di Roma	2000	В течение первых 5 минут: высыпая в дежу муку и дрожжи, мешаем на 1 скорости, вливая тонкой струйкой прохладную воду, от центра к краям. После 4-й минуты не должно остаться непромешанных частей теста. После 5-й минуты тесто гладкое, плотное, упругое. Бига готова.
Дрожжи инстантные САФ-момент	20	
Вода (15 – 16°C)	1200	
Выход:	3220	Убрать в емкость с плотно прилегающей крышкой и закрутить в пленку. Поставить в холодильник на 24-48 часов с температурой +4°C.

2-й этап: Основной замес римского теста с бигой

Ингредиенты	Вес нетто в граммах	ТЕХНОЛОГИЯ ЗАМЕСА ТЕСТА (длительность замешивания 15 мин.)
Бига	3220	Замес на 1-й скорости - 5 минут, на 2-й скорости - 10 минут. Завешиваем все ингредиенты.
Мука для пиццы Perfetta di Roma	2000	В дежу закладываем бигу, дрожжи и муку. Включаем 1-ю скорость и далее работаем по минутам (таймер). В первые 5 минут: в течение 1-й мин добавляем 60% воды (1200 г) за минусом 2,5% (50 г), которую
Холодная вода (18 ⁰ С)	2000	оставляем на соль. После 3-й мин добавляем всю соль и 50 г воды. Мешаем до конца 5-й мин. Включаем 2-ю скорость и сразу добавляем всё масло.
Дрожжи инстантные САФ-момент	10	Далее в течение 8 - 9 минут добавляем равными долями оставшиеся 40% воды (800 г). Последняя минута замешивается без воды. Тесто готово.
Масло оливковое	80	Выключаем тестомес и даем тесту слезть с крюка. Мокрыми руками, стараясь не тянуть, перекладываем тесто в емкость для расстойки, смазанную тончайшим слоем масла.
Соль	100	«Закрываем» тесто руками вовнутрь и даем 30 мин "отдыха". После 30 мин формуем заготовки по 230/250 г, придавая им форму овала.
Итого (выход теста):	7410	Даем расстояться 2-3 часа при комнатной температуре. Оптимальная температура теста должна быть 25 ⁰ С – это обеспечивает его воздушность, пористость и «легкость» после выпечки.