

Chrupiący spód cienkiej pizzy



Opis wskazówki

Próbowałem wielu "idealnych" przepisów na spód do pizzy, ale wszystkie miały ten sam problem - wychodził blady, niedopieczony spód, O mało nie zmieniłem piekarnika, na szczęście odkryłem w czym problem...

Ciasto to połowa sukcesu - najlepsze neapolitańskie składa się z 3 mąk: tipo 1, tipo 0 i tipo 00 - czyli wysoko glutenowej mąki chlebowej, mąki uniwersalnej i najdelikatniejszej tortowej w odpowiednich proporcjach - jakie dokładnie są te proporcje, to już niestety tajemnica włoskich mistrzów. Woda około 65%, sporo soli ponad 3% i szczypta suszonych drożdży. Każdy ma swoją recepturę i metody przekazywane z pokolenia na pokolenie, ale klucz to długa fermentacja, około 16-20 godzin w zależności od temperatury.

Druga połowa sukcesu to odpowiednie wygrzanie piekarnika. Wystarczy zwykła blacha ustawiona na poziomie 1/3 od dołu. Trzeba ją wygrzać. Wystarczy nastawić piekarnik na temperaturę 250°C, odczekać aż osiągnie temperaturę i wygrzewać dodatkowo przez około 5-8 minut. Wówczas zsuwamy naszą pizzę z oprószonej mąką łopaty (cienkiej deski) wprost na nagrzaną blaszkę i pieczemy, przeważnie dość krótko, 8-10 minut. Chodzi o to aby spód był wypieczony a tym samym ser nie zdążył się spalić. Warto ustawić termoobieg oraz grzanie dolne.