

LBRIS

We know
books

Pizza

Rețete preferate din toată America

Jim Mumford

M.A.S.T.

INTRODUCERE	6	Pizza umplută Chicago	82
ECHIPAMENTUL CORECT	8	Detroit	86
INGREDIENTE PENTRU SUCCES	15	Grecească New England.....	94
TEHNICI	19	Muntele Colorado	100
Frământarea și creșterea	19	Cubaneză	106
Rularea și modelarea	21	Calzone și altele	111
Sfaturi și trucuri	26	STIL SICILIAN	120
Resurse suplimentare	27	Pizza siciliană tradițională	122
STILUL NAPOLITAN	28	Pizza ca la bunica	134
Tradițional napolitan	30	Taglio	139
Manhattan.....	40	Pizza cu roșii Philly	147
Neo-napolitană	47	Buffalo	150
Stil California	53	Brier Hill	154
New Haven	59	Omaha	157
Montanara.....	64	Old Forge	161
PIZZA LA TIGAIIE.....	68	Ohio Valley.....	166
Pizza clasică la tigaie	70	Cleveland	170
Chicago Deep Dish	76		



IARDIS

PIZZA CU BLAT SUBTIRE174

Pizza Chicago stil tavernă176

St . Louis183

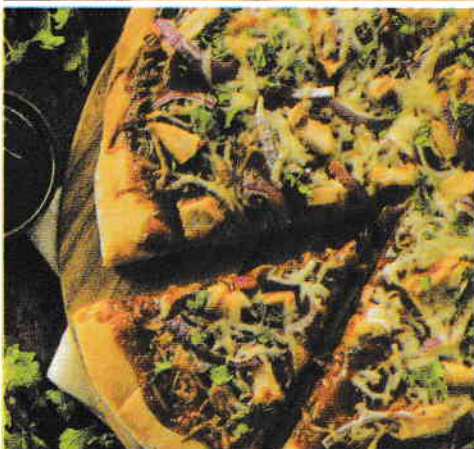
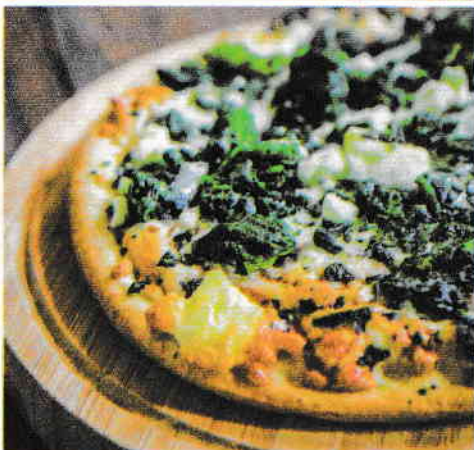
Pizza la grătar189

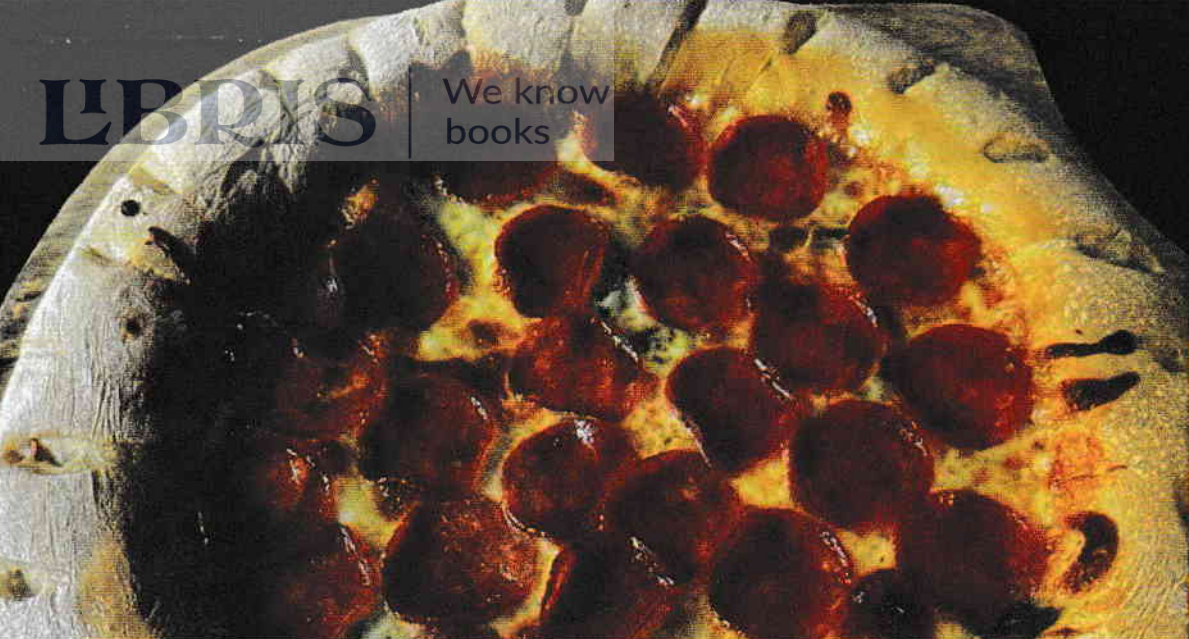
Trenton195

Quad City..... 200

New Jersey Broadwalk205

We know
books





Cu ajutorul acestei cărți, vă puteți prepara pizza regională preferată fără măcar să ieșiți din casă.

Introducere

Bun venit la *PizzaPedia*, colegul meu *pizzaiola* sau *pizzaiolo* (ceea ce înseamnă, ați ghicit, „bucătar de pizza”). Această carte urmează să vă conducă prin lumea celor patru categorii principale de pizza: napolitană, la tigaie, siciliană și cu blat subțire. Mai precis, vom porni într-o călătorie de cunoaștere a peste treizeci de stiluri regionale de pizza pornind de la aceste patru tipuri, evidențiind minunatele nuanțe care fac ca pizza specifică fiecărei regiuni, să fie unică și uimitoare. În cadrul acestor stiluri regionale există mai mult de 100 de variante: de la combinații de topping autentice și gustări tradiționale până la îndrăznețele modificări ale aluatului și a tot ce se află deasupra.

Scrierea acestei cărți a fost o muncă însoțită de o delicioasă iubire. Am vizitat zeci de pizzerii, am făcut multe călătorii rutiere și am consumat mai multe felii de pizza decât vă puteți imagina. Rezultatul este o „pizza regională 101”, ca să spunem așa, care vă prezintă fiecare stil general și nuanțele sale prin rețete inspirate din cele clasice regionale și optimizate pentru a putea fi folosite de bucătarul de acasă. Am inclus, de asemenea, fotografiile și detalii de la unele dintre localurile mele regionale preferate de pizza, astfel încât să puteți vizita și compara produsele lor profesionale cu ceea ce creați dvs. acasă. Sper că veți constata, așa cum am făcut și eu, că doar câteva ingrediente simple pentru pizza pot fi combinate în atât de multe moduri unice și incredibile - peste 100, mai precis.

LIBRIS

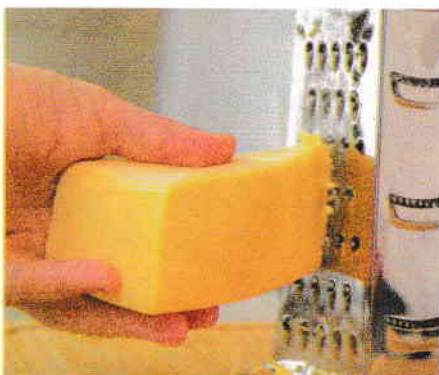
We know
books



Combi-nați aluatul simplu, sosul și brânza
în peste 100 de rețete unice.

Echipamentele adecvate

Indiferent de stilul regional pe care vreți să-l onorați, echipamentele și uneltele pe care le folosiți joacă un rol crucial. De la pietre de pizza și blaturi la cuptoare și cuțite, fiecare articol pe care îl utilizați ajută la scoaterea în evidență a celor mai bune reprezentante ale stilului ales. În această secțiune, vă voi arăta care sunt instrumentele necesare pentru a obține rezultate autentice, de înaltă calitate.



Răzătoare paralelipipedică—Veți folosi o răzătoare paralelipipedică pentru a mărunți și rade anumite brânzeturi, în funcție de textura pe care doriți să o realizați. Când selectați o răzătoare paralelipipedică, aveți grijă să aibă o construcție robustă din oțel inoxidabil și lame ascuțite. Alegeți o răzătoare cu mai multe dimensiuni de radere (de exemplu, grosier, mediu și fin) pentru a se potrivi atât brânzeturilor tari, cât și celor moi. Modelul trebuie să aibă o mare versatilitate față de alte ingrediente și asigurați-vă că se poate spăla în mașina de spălat vase și are o bază sau un mâner antiderapant.



Microrindea—Când alegeți o microrindea pentru a rade brânzeturile tari, căutați una cu lama din oțel inoxidabil și dinți ascuțiți, distanțați fin. Un mâner confortabil, ergonomic, este esențial pentru o utilizare ușoară, mai ales când se rad cantități mai mari. Mânerele antiderapante adaugă stabilitate și o greutate redusă sporește manevrabilitatea. Puteți cumpăra modele cu recipiente de colectare a brânzei rase. Alegeți un model compatibil cu mașina de spălat vase pentru o curățare ușoară.



Cântar digital—Când alegeți un cântar digital pentru prepararea pizzei, principala condiție este precizia (abatere de cel mult 0,1 grame), o capacitate mare de cântărire, și un afișaj clar, ușor de citit. Caracteristici precum funcția de tară pentru a scădea greutatea containerului și capacitatea de a afișa mai multe unități de măsură sunt de asemenea benefice. Un design durabil și o suprafață plană sunt opțiuni excelente pentru ușurarea curățării și cântărirea prin plasarea vasului de lucru deasupra.

Inginerul și puristul în materie de panificație din mine a vrut să enumere fiecare ingredient al aluatului în grame pentru a asigura o precizie maximă. Perfecțiunea este în detalii, și chiar și o lingură sau două de apă sau făină în plus pot cauza probleme aluatului. Acestea fiind spuse, însă, această carte este menită să facă din prepararea pizzei o activitate accesibilă și plăcută, nu să vă pună la încercare abilitățile matematice - așa că veți observa că toate ingredientele aluatului sunt incluse în ambele sisteme de măsurare, imperial și metric. Toate celelalte ingrediente (care nu necesită aceeași atenție) sunt enumerate numai în sistemul imperial. **Notă:** Rețetele de aici presupun toate că 135 g făină de pâine echivalează cu 1 cană de 4,5 uncii (127,5g) - dar mărcile specifice **varia**, așa că cel mai bine este să folosiți cântărirea în grame. Alegeți metoda de măsurare pe care o doriți în bucătărie, dar să știți că, din experiența mea, folosirea unui cântar este mult mai precisă și face întotdeauna pizza mai bună.



Mixer cu suport pentru aluat cu atașament pentru cârlig — Atunci când alegeți un mixer cu suport pentru prepararea aluatului de pizza, prioritizați modelele cu un motor puternic care poate manipula amestecuri groase și grele. Căutați un bol rezistent și o serie de setări de viteză pentru versatilitate. Atașamentul cu cârlig este esențial - imită frământarea manuală, dezvoltarea eficientă a glutenului pentru o textură perfectă. Asigurați-vă că cârligul este proiectat să ajungă în toate colțurile vasului pentru o amestecare temeinică (modele elicoidale/spiralate funcționează cel mai bine). În plus, luați în considerare capacitatea mixerului pentru a face față cantităților de aluat pe care o pregătiți de obicei. Este greu să lucrați cu un bol de amestecare prea mare!



Făcăleț — Sucitoarele din lemn conferă o senzație de tradiționalism și o aderență excelentă, oferind o greutate bună care permite aplicarea unei presiuni uniforme. Sucitoarele din silicon sunt antiaderente și ușor de curățat, reducând nevoia de a adăuga făină în timpul rulării. Sunt mai ușoare și tind să reziste la lipire și funcționează cel mai bine pe aluaturi cu umiditate ridicată. Sucitoarele cu mâner funcționează de obicei cel mai bine pentru pizza, deoarece oferă un control suplimentar.



Hârtie de pergament —Hârtia de pergament este o hârtie rezistentă la căldură, antiaderentă, folosită la copt și gătit. Ajută la prevenirea lipirii alimentelor de tăvile de copt sau tigăi, facilitând curățarea. Poate rezista la temperaturi de până la aproximativ 232 ° C și este adesea acoperită cu silicon pentru capacități suplimentare antiaderente.

Piatra pentru pizza —Când selectați o piatră pentru pizza, căutați materiale precum ceramica, cordierita sau argila, care reține și distribuie uniform căldura. Alege o piatră care are cel puțin ½" (1,25 cm) grosime pentru o mai bună reținere a căldurii și durabilitate. O suprafață mai mare se potrivește diferitelor dimensiuni de pizza, ceea ce este întotdeauna un plus.

Notă cu privire la piatra pentru pizza

Să folosim sau nu piatra de pizza? Pietrele de pizza din țiglă sau altă ceramică imită platforma unui cuptor de pizza masiv. În ciuda proprietăților lor minunate de gătit, . . . urăsc pietrele de pizza. Dau bătăi de cap. Durează mult să se încălzească. Și am spart mai multe doar deschizând cuptorul și lăsând să intre un jet de aer rece care sparge piatra. Deci, cum putem obține beneficii de pe urma pietrei de pizza fără tot tam-tam-ul? Prin știință.

O piatră pentru pizza are nevoie de trei caracteristici: culoare deschisă, material dens, dar poros și conductivitate termică (valoare „k”) de 3 W/m-C. (Valoarea k arată cât de multă căldură emite și preia piatra, și se măsoară în wați [W/] pe metru [m] și grad Celsius [-C].) Toate cele trei caracteristici permit pietrelor de pizza să acumuleze și să degaje căldură lent, împiedică arderea și lasă umezeala să se elimine din aluat astfel încât blatul să devină crocant.

Fonta este de culoare închisă, densă și are o conductivitate termică de 20–45 W/m-C. Emite căldură mult mai repede decât o piatră de pizza. Gătutul numai pe fontă poate fi util pentru unele stiluri, cum ar fi pizza la tigaie, dar la temperaturile foarte ridicate sau pentru aluaturi cu hidratare ridicată poate avea tendința de a le arde marginile inferioare înainte ca toată umezeala să aibă șansa să fie eliminată din partea din mijloc.

Oțelul inoxidabil are culoarea reflectorizantă, este dens și are o conductivitate de 15 W/m-C. Nu este foarte poros, deci nu este la fel de bun pentru îndepărtarea umezelii dintr-o pizza ca o piatră, dar este comparabil atunci când se ajunge la dozarea lentă a căldurii. De asemenea, oțelul inoxidabil se încălzește rapid și este mai rezistent decât fonta, mai ales la căldură mare, unde limita dintre perfecțiune și supra-carbonizare este subțire.

Deci, dacă vrem să evităm folosirea unei pietre, există opțiuni. Pentru pizza mai mici, precum cea napolitană, așezați pizza pe dosul unei tigăi din fontă timp de câteva clipe pentru a fixa blatul, apoi terminați pe grătar sau pe o sită pentru pizza pentru a lăsa umezeala aluatului să se elimine în mod corespunzător. O altă variantă este să utilizați o „piatră” de oțel inoxidabil pentru întreaga coacere, în special pentru pizzelle care se gătesc rapid.



We know
books



Tabla din oțel pentru pizza—Când cumpărați o tablă de oțel pentru pizza, alegeți materiale de înaltă calitate, cum ar fi oțelul inoxidabil sau oțelul carbon, deoarece ambele asigură o rețineră excelentă a căldurii și o bună conductivitate. O grosime de cel puțin ¼" (0,6 cm) este ideală pentru durabilitate și performanță. Alegeți o dimensiune care se potrivește cuptorului dvs. dacă preparați pizza de diferite dimensiuni.

Luați în considerare, de asemenea, un oțel cu o suprafață pre-călită pentru o întreținere ușoară și proprietăți antiaderente mai mari. Un finisaj neted va simplifica, de asemenea, curățarea, asigurând longevitate și rezultate consistente.

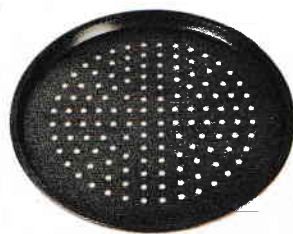
Lopata pentru pizza—Când alegeți o lopată pentru pizza, luați în considerare diferențele dintre variantele din lemn și cele din metal. Lopețile de lemn sunt în general mai bune pentru introducerea pizzei în cuptor, deoarece permit alunecarea ușoară de pe suprafață și sunt mai puțin predispuse la lipire. Ele oferă, de asemenea, o estetică tradițională. Cu toate acestea, ele pot absorbi umezeala în timp și necesită mai multă întreținere. Lopețile de metal, pe de altă parte, sunt mai subțiri și mai rigide, fiind ideale pentru scoaterea pizzei din cuptor. Ele se încălzesc rapid, facilitând un blat crocant, dar pot fi predispuse la lipire dacă sunt făinate corespunzător.



Tava de copt—Când alegeți tăvile de copt, alegeți materiale ca aluminiul sau alt metal dens, care se încălzesc uniform și rezistă la colmatare. Sau alegeți variante antiaderente care facilitează o extragere ușoară. Tăvile de copt izolate asigură o distribuție uniformă a căldurii pentru articole delicate, în timp ce tăvile mai închise la culoare pot favoriza rumenirea. Căutați tăvi cu marginile ridicate pe care se rumenește mai bine aluatul. Un model cu rezistență mare este ideal pentru longevitate și performanță consistentă.



Tigaie pentru pizza—Tigăile pentru pizza din oțel inoxidabil sunt rezistente și nu ruginesc, motiv pentru care sunt o investiție excelentă pentru coacere. Spre deosebire de tigăile antiaderente, tigăile din oțel inoxidabil necesită ungerea sau călirea adecvată pentru a preveni lipirea, deci verificați rețeta în consecință.



Sită de rumenire pentru pizza—Sita de rumenire pentru pizza este o tigaie specializată dotată cu perforații pentru a spori fluxul de aer, care facilitează coacerea uniformă, în urma căreia rezultă un blat mai crocant. Găurile lasă aburul să iasă, astfel încât blatul să nu rămână umed, fiind o soluție ideală pentru pizza cu blat subțire sau pizza la tigaie. Sitele pentru pizza nu sunt solicitate în mod special în niciuna dintre rețetele din această carte; cu toate acestea, dacă constatați că crusta este mai puțin crocantă decât vă doriți, puteți aplica o finisare de 2 până la 3 minute pe o sită de rumenire.



Tigaia din fontă —Folosirea unei tigăi din fontă pentru pizza asigură o reținere excelentă a căldurii și o coacere uniformă, rezultând un blat perfect crocant. Căutați o tigare bine călită pentru a nu se lipi și pentru a spori aroma. Grosimea tigăii contribuie la distribuția căldurii, așa că alegeți una care are cel puțin $\frac{1}{4}$ " (0,6 cm) grosime.



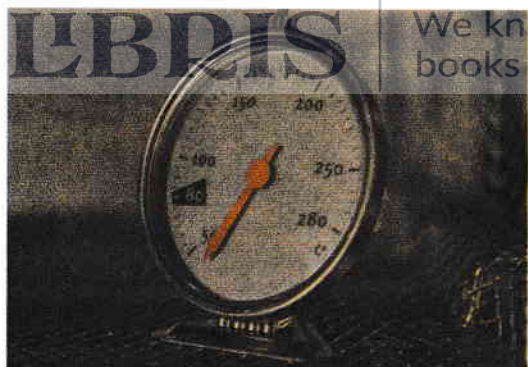
Tigaia Detroit —Tigaia pentru pizza în stil Detroit este de obicei realizată din metal rezistent, cum ar fi aluminiul sau oțelul carbon, care promovează o distribuție uniformă a căldurii pentru un blat perfect copt. Tigaia este de obicei dreptunghiulară, cu laturi înalte, potrivită pentru un blat gros de pizza în stil Detroit. Căutați variante cu straturi antiaderente sau călite pentru a facilita o desprindere și o curățare ușoară. Construcția robustă este esențială pentru a rezista la temperaturi ridicate ale cuptorului asigurând în același timp durabilitatea pentru o utilizare pe termen lung.



Tigaia siciliană —Tigăile pentru pizza siciliană sunt de obicei pătrate și construite din materiale rezistente precum aluminiul sau oțelul carbon, care asigură o coacere uniformă a unui blat gros. La fel ca tigăile Detroit, aceste tigăi au margini înalte pentru coacerea blatului sicilian. Pentru o desprindere și o curățare mai ușoară, căutați variantele cu suprafață antiaderentă sau cele care vin pre-călite.



Cuptorul olandez —Cuptorul olandez este o alegere excelentă pentru prăjirea pizzei, deoarece fonta din care este confecționat asigură distribuția și reținerea uniformă a căldurii. Căutați o dimensiune care să se potrivească pizzei dvs. (diametrul de 30 cm este ideal pentru rețetele din această carte). În plus, luați în considerare modelele cu suprafețe emailate pentru o curățare și o întreținere mai ușoară.



We know
books

Termometru de cuptor —Termometrul de cuptor este un instrument esențial care asigură încălzirea cuptorului dumneavoastră până la temperatura corectă. Acest dispozitiv ajută la obținerea unor rezultate precise ale preparării pizzei, permițându-vă să monitorizați cu exactitate temperatura din interiorul cuptorului. Pentru o performanță optimă, plasați termometrul în centrul cuptorului și verificați-l periodic în timpul preîncălzirii.



Termometre suplimentare —Un *termometru analogic* care se fixează pe partea laterală a vasului (dreapta) este cea mai bună opțiune pentru verificarea precisă și în siguranță a temperaturii uleiului pentru prăjit. Un *termometru digital cu citire instantanee* (stânga) este cel mai potrivit pentru verificarea temperaturii apei sau a cărnii. Alegeți un termometru care are un timp de afișare rapid, precizie de 0,1 grade și o sondă lungă pentru a vă ține mâinile departe de alimentele calde.



Cuptor pentru pizza —Când căutați un cuptor pentru prepararea pizzei acasă, luați în considerare tipurile de combustibil disponibile, cum ar fi lemnul, cărbunele, gazul sau peleții. Fiecare tip de combustibil afectează temperatura și aroma de gătire. Lemnul oferă un gust tradițional de fum, în timp ce gazul oferă confort și ușurință în utilizare. Cuptoarele pentru pizza includ adesea pietre de pizza încorporate sau au suprafețe de gătit care operează într-un mod similar. Căutați cuptoare cu o bună izolație pentru reținerea căldurii, o suprafață de gătit suficient de mare pentru dimensiunile pizzelor dvs. și un termometru încorporat pentru citiri precise ale temperaturii. Portabilitatea și ușurința de asamblare sunt, de asemenea, factori cheie de luat în considerare dacă intenționați să folosiți cuptorul în aer liber.



Grătar pe cărbuni —Un grătar pe cărbuni ideal pentru pizza asigură suficient spațiu pentru a așeza o piatră sau o tavă de pizza din oțel și ar trebui să fie capabil să mențină temperaturile ridicate. Capacitatea de a controla fluxul de aer este crucială pentru gestionarea nivelurilor de căldură și utilizarea unei configurații cu două zone (căldură directă și indirectă), ceea ce îmbunătățește flexibilitatea gătitului. Luați în considerare modelele cu orificii de aerisire reglabile și construcție robustă pentru durabilitate. Un colector de cenușă detașabil simplifică curățarea, făcându-l mai ușor de întreținut în cazul în care se gătește în aer liber.



Grătar pe gaz — Un grătar pe gaz ideal pentru gătit pizza trebuie să aibă spațiu suficient pentru a încăpea o piatră de pizza sau o tavă de oțel, și ar trebui să atingă temperaturi de cel puțin 370°C pentru o preparare optimă. Pentru controlul temperaturii, precum și pentru cazurile în care se folosesc atât metode de gătit directe cât și indirecte, este avantajos să existe mai multe arzătoare. Caracteristici precum un termometru încorporat, controlul reglabil al flăcării și o construcție durabilă asigură distribuția uniformă a căldurii. Portabilitatea și ușurința de curățare sunt de asemenea considerații importante pentru utilizarea în aer liber.

Cuțit Mezzaluna — Când alegeți o un cuțit mezzaluna, oțelul inoxidabil este cel mai bun material. Este durabil și nu ruginește. Căutați o lamă ascuțită și curbată pentru o tocare eficientă și un mâner confortabil pentru o priză bună. Există diferite tipuri, printre care modelele cu o singură lamă și modelele cu lamă dublă. Variantele cu lamă dublă asigură o tocare mai rapidă, dar pentru pizza, este de preferat cuțitul cu o singură lamă.



Grătar de răcire— Când alegeți un grătar de răcire pentru pizza, căutați un model robust din inox pentru durabilitate și rezistență la căldură (trebuie să vă asigurați că suportul nu se va deforma atunci când este expus la căldură). Un model cu zăbrele permite un flux optim de aer în jurul pizzei, ajutând la menținerea acesteia crocantă pe măsură ce se răcește. Asigurați-vă că este suficient de mare pentru ca pizza să încapă și că se poate spăla în mașina de spălat vase pentru o curățare ușoară. Picioarele antiderapante pot spori stabilitatea, împiedicând alunecarea suportului de pe blatul de lucru în timpul utilizării.

Cuțit de tăiat pizza — Când alegeți un tăietor pentru pizza, asigurați-vă că are lama ascuțită, din oțel inoxidabil, care va efectua tăieri curate și va rezista la o utilizare regulată. Deși roțile compacte sunt simpatice, eu prefer controlul și viteza unui model cu mâner. Gândiți-vă la confort și aderență dacă alegeți un model cu mâner - modelele ergonomice reduc alunecarea și deteriorarea accidentală a pizzei. Un diametru mare al roții ajută la tăierea blaturilor groase fără efort. În plus, asigurați-vă că articolul pentru care optați este compatibil cu mașina de spălat vase.

Ingrediente care garantează succesul

Ingredientele pentru pizza sunt simple: aluat, brânză, roșii și uneori toppinguri - dar perfecțiunea se află în detalii. Ceea ce face ca fiecare variantă să fie specială sunt micile modificări - ordinea în care amestecați ingredientele pentru aluat, unde poziționați tava în cuptor, cât timp gătiți roșiile etc. Personalizarea fiecărei pizza este o necesitate și tocmai acele mici diferențe dintre ingrediente și tehnică sunt cele care diferențiază o pizza New Haven de una neo-napolitană, o pizza siciliană de pizza bunicii și așa mai departe.



Apă îmbuteliată sau filtrată—Apa de la robinet este probabil total nepotrivită pentru pizza. Apa joacă un rol crucial în aluatul de pizza, afectând textura, fermentarea drojdiei și dezvoltarea glutenului. Conținutul de minerale este cheia, deoarece elemente precum clorul și fierul pot împiedica creșterea aluatului și textura. Utilizarea apei îmbuteliate sau filtrate asigură creșteri și texturi consistente. Dacă apa de la robinet nu este de cea mai bună calitate, folosiți apa îmbuteliată sau apă de izvor (nu fiartă, deoarece fierberea nu îndepărtează mineralele) pentru fiecare rețetă. Este un pas minor, dar este probabil cel mai important lucru pe care îl puteți face pentru prepararea unei pizza consistente.

Făina de pâine —Făina de pâine, cu un conținut de proteine de aproximativ 12 la sută, formează un aluat versatil care echilibrează frăgezimea și textura crocantă. Este ideal pentru o gamă de stiluri de pizza, oferind structură fără să fie prea dens.



Făina 00 —Făina 00, măcinată până la o textură ultra-fină, este standardul de aur pentru pizza tradițională napolitană. Conținutul mai scăzut de proteine, în jur de 11-12 la sută, creează un aluat moale și elastic care se coace într-un blat fraged și aerisit cu frăgezimea adecvată. Granulozitatea fină permite obținerea unui aluat neted, ușor de manevrat, ideal pentru a realiza o bază autentică de pizza subțire, cu vezicule.



Drojdia —Drojdia uscată este disponibilă în două tipuri - uscată activă și instant. Drojdia uscată activă necesită reanimare în apă caldă, în timp ce drojdia instant poate fi amestecată direct în aluat pentru rezultate mai rapide. Opțiți pentru drojdia vândută în borcane ermetice (conținând de obicei 100 g) mai degrabă decât în pachete individuale, pentru o utilizare mai bună pe termen lung. Păstrați drojdia în frigider sau congelator după deschidere pentru a menține prospețimea, asigurându-se că rămâne activă luni de zile.

Probleme cu drojdia

Drojdia uscată este ciudată. Pe scurt, micile granule sunt grăunțe de celule de drojdie moarte care încapsulează drojdie vie, latentă. Pentru că drojdia este vie, este un produs mai efervescent decât s-ar crede. Nu puține sunt cazurile când drojdia din magazin să fie veche și aproape inactivă. Deci, dacă nu aveți un prieten berar (și dacă aveți, considerați-mă gelos), poate fi dificil să găsiți drojdie buna. Găsițiți cea mai proaspătă drojdie de pe piață și țineți-o departe de căldură și lumină. Pentru aceasta, multe dintre rețetele mele folosesc o fază de „înflorire” pentru a trezi drojdia înainte de a continua. În orice caz, dacă după câteva ore observați că nu se întâmplă prea multe, ar fi bine să încercați din nou.



Roșii zdrobite—Roșiile dau pizzei dulceață și o aromă fructată. Optați pentru roșiile de bună calitate, precum San Marzano, cunoscute pentru dulceața lor echilibrată și aciditatea scăzută. Aceste roșii italiene oferă o aromă profundă, autentică, care vă transformă sosul în ceva cu adevărat special.



Passata —Passata oferă o bază nefiartă fină, catifelată de roșii perfectă pentru pizza. Preparată din roșii piure strecurate, oferă o aromă curată, proaspătă - căutați soiuri italiene pentru a obține cea mai bună calitate.



Brânza rasă—Un element cheie al pizzei este, desigur, brânza. Radeți întotdeauna brânza în casă, deoarece brânza rasă ambalată din comerț poate conține amidon pentru a-i menține textura, ceea ce va altera topirea și calitatea finală a pizzei.



Brânza feliată —Deși este folosită mai ales pentru sandvișuri, brânza feliată este un adaos binevenit la pizza deoarece se topește lent și oferă o acoperire uniformă. Cea feliată subțire este cea mai bună, având o grosime adecvată pentru cele mai multe pizze, fiind cel mai bun pariu pentru majoritatea plăcintelor.

Radeți brânza în casă

Brânza pre-măruntită este extraordinar de convenabilă. Acele fire individuale de brânză arată uimitor pe o pizza. Există o singură problemă – acele bucăți sunt adesea tratate cu amidon de porumb sau celuloză (pulpă de lemn/rumeguș), astfel încât să nu se aglomereze în pungă. În procesul de topire, acest adaos din brânză ducând la niște rezultate ciudate la temperaturile ridicate pe care le vom folosi. Deci, cu excepția cazului în care vă place brânza fluidă pe pizza, radeți-vă singur brânza.

O notă despre sorturile de brânză

Veți vedea în rețete atât Parmigiano Reggiano cât și parmezan. Dacă rețeta cere „Parmigiano Reggiano” în mod explicit, vă recomand să utilizați exact această brânză în pizza respectivă. Dacă, în schimb, se menționează „parmezan”, puteți folosi fie Parmigiano Reggiano, fie un parmezan american de înaltă calitate. Același lucru este valabil și pentru Pecorino Romano și brânza Romano.



Parmigiano Reggiano —Parmigiano Reggiano este o brânză italiană apreciată, cunoscută pentru aroma sa bogată, de nucă și textura granulată. Fabricat din lapte de vacă nepasteurizat și maturat timp de cel puțin 12 luni, este supus strict reglementărilor de producție din regiunile desemnate ale Italiei. Brânza este renumită pentru gustul său complex, care se accentuează odată cu vechimea, făcându-l ideal pentru utilizare la pizza atât înainte, cât și după coacere. Autenticitatea sa este protejată de Eticheta DOP/DOP (Denumire de Origine Protejată - Denominazione di Origine Protetta), asigurându-se că numai brânza produsă în anumite regiuni poate purta acest nume. Parmigiano Reggiano este binevenit la aproape orice pizza, dar este apanajul celor cu mai puține ingrediente, unde complexitatea brânzei poate străluci.



Parmezan —Brânza americană parmezan diferă de Parmigiano Reggiano în primul rând prin metodele de producție și vechime. În timp ce Parmigiano Reggiano este făcut din lapte crud de vacă și maturat minim 12 luni sub reglementări stricte în Italia, parmezanul american folosește adesea lapte pasteurizat și poate fi lăsat să se învechească o perioadă mai scurtă, rezultând o aromă mai blândă. Această diferență în ingrediente și învechire afectează textura și gustul, făcând din Parmigiano Reggiano o brânză autentică mai bogată și mult mai complexă. Parmezanul este cel mai bine folosit la pizza care are numeroase alte arome puternice, unde notele subtile ale versiunii autentice ar fi dezactivate.

Romano —Brânza romană, în special Pecorino Romano, este o brânză italiană tare, sărată, făcută din lapte de oaie. Are o aromă ascuțită, acidulată, care se intensifică cu vârsta, ceea ce o face excelentă pentru răzuit peste paste și salate. Spre deosebire de Parmigiano Reggiano, care este făcut din lapte de vacă, Romano are un profil al gustului distinct care adaugă un caracter îndrăzneț preparatelor. De obicei, este lăsat să se învechească cel puțin cinci luni și adaugă o aromă puternic contrastantă pizzelor, mai ales atunci când este folosit ca finisaj.



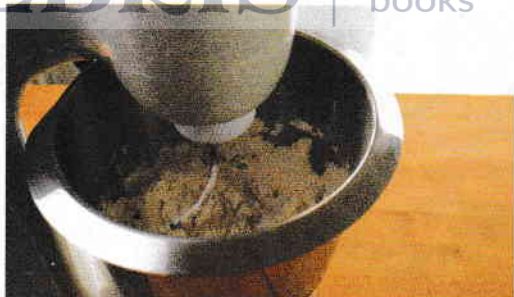
Lucrurile mici pot ridica standardul unei pizza obișnuite - tehnicile potrivite pot face diferența dintre o pizza bună și o pizza uimitoare.

Tehnici

Aluatul tău este punctul de plecare și oferă baza structurală pentru pizza, așa că este important să folosiți abilitățile și tehnicile potrivite pentru a transforma ingrediente simple într-un blat delicios. De la frământarea aluatului până la rularea și modelarea lui, metoda pe care o folosiți este definitorie pentru obținerea unor rezultate regionale autentice.

Frământarea și creșterea

Frământarea ingredientelor din aluat dezvoltă glutenul, creând elasticitate și structură. Puteți frământa aluatul într-un mixer cu suport sau manual (rețetele de aluat care necesită o metodă de frământare specifică vor menționa acest lucru în instrucțiuni). Volumul de frământare și metoda folosită vor afecta rezultatele finale – crearea unor texturi diferite, variații ale procesului de preparare și diferite structuri de ansamblu.



Un cârlig de frământare elicoidal/spiral este cel mai eficient model pentru tragerea ingredientelor din părțile laterale ale vasului.



Frământarea manuală vă permite să aveți mai mult control asupra consistenței finale a aluatului.

FRĂMÂNTAREA CU MIXERUL CU SUPORT

Frământarea aluatului de pizza într-un mixer cu suport cu un cârlig pentru aluat permite formarea constantă a glutenului, ceea ce este esențial pentru obținerea texturii dorite a blatului. Prin utilizarea unor viteze specifice și perioade de amestecare, aluatul dezvoltă elasticitate și rezistență fără a fi suprasolicitat. Cârligul de aluat imită frământarea manuală, incorporând eficient aerul și umiditatea și menținând procesul activ fără a folosi mâinile, ceea ce asigură realizarea unui aluat frământat perfect pentru obținerea frăgezimii și dospirii ideale.

FRĂMÂNTAREA MANUALĂ

Frământarea manuală a aluatului după amestecare este esențială pentru obținerea unei texturi netede și dezvoltarea rezistenței la gluten. În timp ce mixerul cu suport încorporează eficient ingredientele, frământarea manuală permite un control mai bun asupra consistenței aluatului. Acest proces îmbunătățește dezvoltarea glutenului, ceea ce contribuie la o bună elasticitate și structură. În plus, ajută la crearea unei suprafețe uniforme, asigurându-se o creștere uniformă a aluatului și obținerea unui blat de pizza bine structurat.



Adunarea aluatului într-o bilă înainte de creștere nu numai că îl porționează perfect, dar permite și o fermentare mai uniformă.

ADUNAREA ALUATULUI ÎNTR-O „BILĂ”

După creșterea aluatului, îl adunăm în „bile” pentru a crea porții individuale care permit fermentarea și modelarea uniformă. Acest proces ajută la întărirea structurii glutenului, asigurând o textură mai uniformă în blatul final. Formarea acestor bile facilitează și formarea pungilor de gaze, ceea ce îmbunătățește elasticitatea aluatului și promovează o mai bună creștere a acestuia în timpul coacerii. Această tehnică pune bazele realizării unei pizza cu formă perfectă și gust delicios.

IBDIS | We know how

Întinderea și modelarea

Pentru mulți producători de pizza, cea mai descurajantă parte a preparării pizzei este formarea sau întinderea aluatului. Dar nu vă îngrijorați, sfaturile de mai jos vor ajuta pe oricine să devină un adevărat artizan al pizzei în cel mai scurt timp!

ADUCEREA ALUATULUI LA TEMPERATURA CAMEREI

Fiecare stil de pizza are cerințe diferite de modelare, dar o regulă care se aplică fiecăruia este că alaturile care au a fost răcite peste noapte trebuie aduse la temperatura camerei înainte de modelare. Acest lucru este crucial pentru o întindere mai ușoară, asigurând flexibilitatea aluatului. Acest pas are drept alt scop și înmuierea glutenului din aluat, făcându-l mai lucrabil. În timp ce așteptați, îndepărtați toate ceasurile sau inelele pe care le purtați pentru a preveni ruperea aluatului. Rețetele oferă sfaturi generale despre momentul în care să scoateți aluatul răcit din frigider.

PREGĂTIȚI SUPRAFAȚA DE LUCRU

Aluatul de pizza se poate lipi de suprafața de lucru datorită conținutului de umiditate și dezvoltării glutenului, care face aluatul ușor lipicios. În plus, frământarea sau modelarea fără suficientă făină poate crește caracterul lipicios. Pregătirea mesei de lucru prin pudrarea ușoară cu făină creează o suprafață curată, antiaderentă, pentru manipularea aluatului. Acest lucru previne lipirea și ruperea în timpul modelării sau întinderii aluatului, asigurând un proces mai fin. O suprafață curată minimizează, de asemenea, contaminarea și menține integritatea aluatului. Făinarea adecvată permite un mai bun control în timpul modelării, rezultând un blat de pizza bine format.

În loc să folosiți o tonă de făină (care, dacă este folosită în exces, poate elimina proporțiile din aluat), aplicați o picătură sau două de ulei de măsline pe mâini, deoarece acestea vor fi în contact frecvent cu aluatul. Apoi presărați un strat subțire de făină pe masa de lucru pentru a preveni lipirea în continuare.



Aveți grijă să nu suprafaținați, deoarece aluatul poate prelua prea multă făină și se usucă - o ușoară presărare este tot ce aveți nevoie.

Dacă suprafața de lucru nu este făinată corespunzător, aluatul se poate lipi, fiind dificil de manevrat.