



Ciasto do pizzy na zaczynie BIGA



Ilość porcji: 4 pizze (około 260g kulka ciasta)



25 minut

Składniki - Biga (zaczyn)

- 375 g wody
- 175 g mąki o wysokiej zawartości białka (Manitoba)
- 525 g mąki typu 00
- 3 g suchych drożdży (lub około 15 g świeżych drożdży)

Składniki - ciasto właściwe

- 175–200 g wody
- 20 g soli

1. Przygotowanie bigi

Wymieszaj wszystkie składniki na bigę do uzyskania jednolitej konsystencji. Pozostaw w temperaturze pokojowej na 1 godzinę, a następnie wstaw do lodówki na 2–3 dni, aby zaczyn rozwinął smak i strukturę.

2. Wyrabianie ciasta

Przełóż bigę do miksera, dodaj zimną wodę i wyrabiaj do uzyskania gładkiego ciasta. Pozostaw masę do fermentacji w temperaturze pokojowej przez 2 godziny, aby ciasto nabrało elastyczności i lekkości.

3. Formowanie kulek

Podziel ciasto na 4 kulki o wadze około 260 g każda. Uformuj je delikatnie, starając się nie odgazowywać ciasta zbyt mocno, a następnie wstaw do lodówki na 48 godzin.

4. Przygotowanie do pieczenia

Wyjmij kulki z lodówki 30 minut przed pieczeniem, aby ciasto lekko się ogrzało i łatwiej rozciągało podczas formowania pizzy.

Jak przygotować ciasto do pizzy na zaczynie biga?

Ciasto na pizzę na zaczynie biga wymaga czasu, ale odwdzięcza się świetną strukturą, lekkością i głębokim smakiem. Kluczem jest odpowiednia fermentacja zarówno samej bigi, jak i później gotowego ciasta. Dzięki temu pizza uzyskuje chrupiący spód i dobrze napowietrzone brzegi.

Najważniejsze etapy przygotowania

- Wymieszaj składniki bigi tylko do połączenia, bez długiego wyrabiania.
- Odpoczynek w temperaturze pokojowej i długie chłodzenie budują smak zaczynu.
- Po połączeniu bigi z wodą wyrabiaj ciasto do uzyskania gładkiej struktury.
- Dodatkowa fermentacja i chłodzenie kulek poprawiają elastyczność i finalny efekt pieczenia.

Odpoczynek przed pieczeniem ma znaczenie

Wyjęcie ciasta z lodówki 30 minut przed pieczeniem pozwala mu się lekko ogrzać i ułatwia rozciąganie. Dzięki temu ciasto lepiej reaguje na wysoką temperaturę pieca i łatwiej uzyskać równomierny wypiek. Zbyt zimne kulki mogą być mniej plastyczne i trudniejsze do formowania.

Kilka praktycznych wskazówek

- Bigę mieszaj tylko do połączenia składników.
- Używaj zimnej wody przy wyrabianiu właściwego ciasta.
- Nie skracaj czasu fermentacji, bo to on buduje smak i strukturę.
- Kulki formuj delikatnie, aby zachować pęcherzyki powietrza.