



Ciasto do pizzy z fermentacją na zimno



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



20 minut

Składniki

- 600 g mąki typu 00
- 375 ml zimnej wody
- 18 g soli
- 1-2 g suchych drożdży
- 10-20 g oliwy z oliwek

1. Wyrabianie ciasta

Rozpuść drożdże w wodzie. Dodaj mąkę i wyrabiaj przez 8-12 minut. Następnie dodaj sól i wyrabiaj, aż ciasto stanie się gładkie. Na końcu dodaj oliwę z oliwek i wyrabiaj jeszcze krótko, aż składniki dobrze się połączą.

2. Fermentacja na zimno

Pozostaw ciasto w temperaturze pokojowej na 30-60 minut, a następnie wstaw do lodówki na 24-72 godziny. Wyjmij ciasto 2-3 godziny przed pieczeniem, aby mogło się ogrzać i nabrać plastyczności.

3. Formowanie i wyrastanie

Podziel ciasto na 4 kulki o wadze około 260 g każda. Pozostaw je do wyrastania w temperaturze pokojowej przez 1-2 godziny, aby łatwiej się rozciągały i lepiej wyrastały w piecu.

4. Pieczenie

Rozciągnij ciasto i piecz w temperaturze 450-500°C przez 60-90 sekund, aż brzegi będą dobrze

napowietrzone i lekko przypieczone.

Ciasto do pizzy z fermentacją na zimno

Ciasto do pizzy z fermentacją na zimno to sposób na lepszy smak, bardziej elastyczną strukturę i chrupiący spód. Dłuższe chłodzenie pozwala ciastu dojrzewać powoli, co przekłada się na głębszy aromat i lepszą pracę podczas pieczenia. Taki sposób przygotowania sprawdza się szczególnie dobrze przy piecach osiągających bardzo wysoką temperaturę.

Najważniejsze etapy przygotowania

- Drożdże należy najpierw rozpuścić w wodzie.
- Ciasto powinno być wyrabiane do momentu uzyskania gładkiej struktury.
- Fermentacja na zimno przez 24-72 godziny poprawia smak i teksturę.
- Najlepszy balans często daje fermentacja trwająca około 48 godzin.

Odpoczynek przed pieczeniem ma znaczenie

Wyjęcie ciasta z lodówki 2-3 godziny przed pieczeniem pozwala mu się ogrzać i łatwiej rozciągać. Dzięki temu kulki ciasta stają się bardziej plastyczne i lepiej reagują na bardzo wysoką temperaturę pieca. Zbyt zimne ciasto może być trudniejsze do formowania i gorzej wyrastać podczas pieczenia.

Kilka praktycznych wskazówek

- Najlepsze efekty daje fermentacja na zimno przez około 48 godzin.
- Nie skracaj czasu dojrzewania ciasta w lodówce.
- Przed pieczeniem pozwól kulkom dobrze wrócić do temperatury pokojowej.
- Pieczenie w bardzo wysokiej temperaturze pozwala uzyskać lekki i chrupiący efekt.