



Klasyczne ciasto na pizzę - proste, powtarzalne, zawsze wychodzi



Ilość porcji: 6 pizz (czyli 6 osób)



25 minut

Składniki (6 kulek):

- 1 kg mąki typu „00” (np. Caputo Pizzeria)
- 650 ml zimnej wody
- 28 g soli
- 1-1,5 g świeżych drożdży

1. Mieszanie ciasta

Do wody dodaj drożdże i dokładnie wymieszaj. Następnie wsyp mąkę i zacznij łączyć składniki. Po chwili dodaj sól oraz pozostałą część wody i wyrabiaj do uzyskania gładkiego, jednolitego ciasta.

Docelowa temperatura ciasta powinna wynosić ok. 22-24°C.

2. Wstępna fermentacja

Odstaw ciasto na 2 godziny w temperaturze pokojowej, przykryte, aby nie obsychało.

3. Formowanie kulek

Podziel ciasto na porcje po ok. 250 g i uformuj kulki. Przełóż je do pojemnika i wstaw do lodówki na 48 godzin.

4. Przygotowanie do wypieku

Wyjmij kulki z lodówki około 4 godziny przed pieczeniem, aby osiągnęły temperaturę pokojową i odpowiednią strukturę.

5. Wypiek

Formuj pizzę i wypiekaj w bardzo wysokiej temperaturze - najlepiej w piecu do pizzy, np. Witt

Etna Rotante Control 13:

temperatura: 450-500°C

czas: 60-90 sekund

Wskazówki:

- Nie przyspieszaj fermentacji – to ona buduje smak i strukturę
- Minimalna ilość drożdży to świadomy wybór – daje lepszą strawność i aromat
- Dobra mąka typu „00” robi ogromną różnicę w pracy z ciastem

To jedno z tych ciast, które po kilku próbach wchodzi w nawyk. Proporcje są proste, proces powtarzalny – a efekt dokładnie taki, jakiego oczekujesz od prawdziwej pizzy.