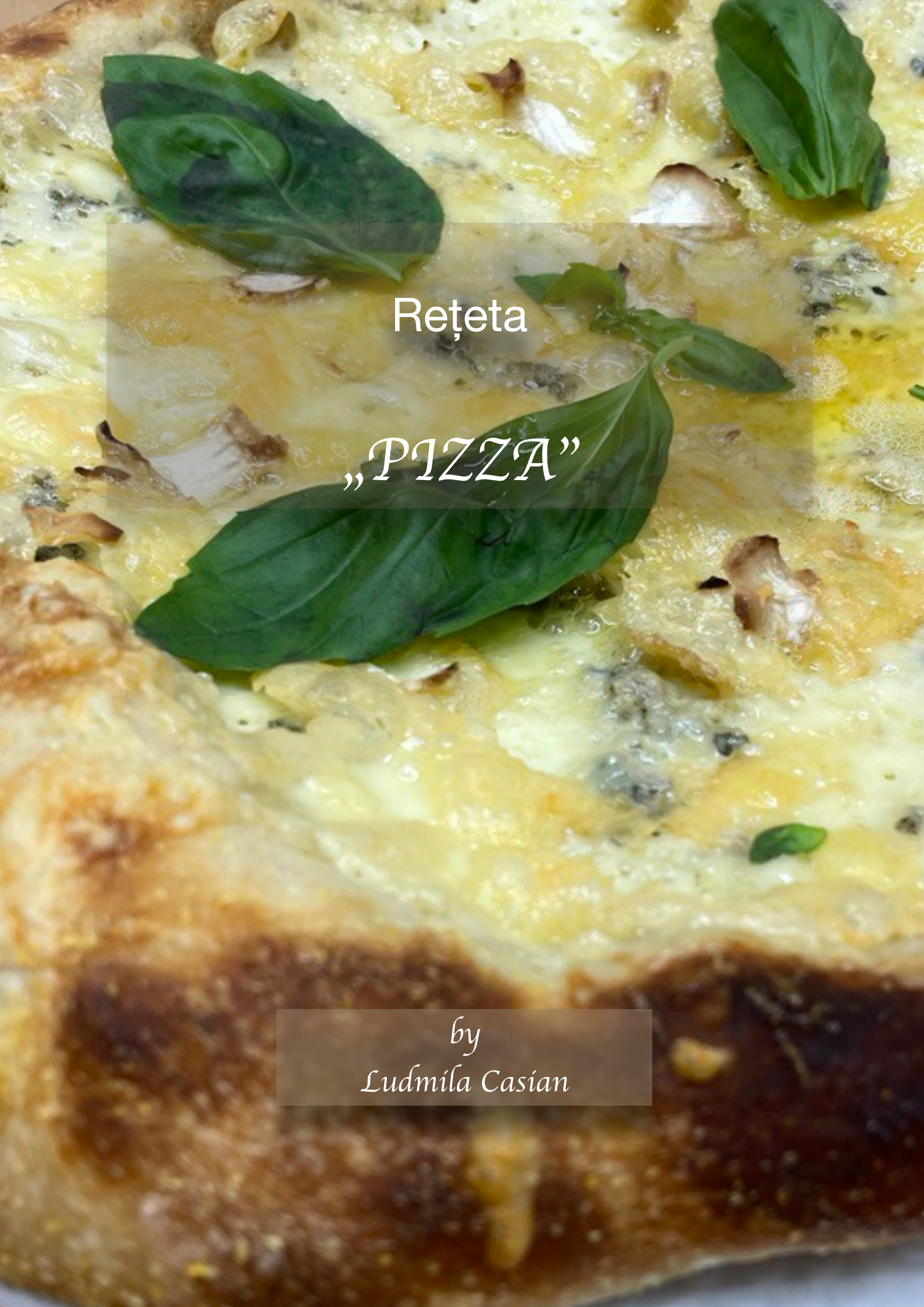




Rețeta

„PIZZA”

by
Ludmila Casian

INGREDIENTE

28 gr Preferment (PMC)
142 gr Faină alba de grâu
100 gr Apa
2 gr Ulei de Măsline
2 gr Untura (poate fi înlocuită cu ulei de măsline)
2 gr Sare
4 gr Miere (poate fi înlocuit cu zahăr)

Pentru umplutura puteți utiliza orice va vine pofta: Mozzarella, prosciuto, salamuri, roșii, ciuperci, etc.... Dar cel mai important ingredient al umpluturii este sosul de roșii și mozzarella calitativă

PROCES

- Încorporăm cu grijă Prefermentul, Mierea, Apa și Faina;
- Lăsăm 30 min. la odihnă, la temperatura $\pm 23-25^{\circ}\text{C}$;
- Nu uităm să acoperim vasul cu aluat, pentru a nu se usca;
- Adăugăm Uleiul, Untura și Sarea. Frământăm până nu se mai simte sarea;
- Lăsăm 30 min. la odihnă, la temperatura $\pm 23-25^{\circ}\text{C}$;
- După 30-40 min. efectuăm un set de Stretch & Fold;
- După 30-40 min. efectuăm un set de Coil Fold (pliere), după care îl repetăm de încă 2-3 ori la fiecare 30-40 min.
- După 2-3 ore, veți observa că aluatul s-a dublat în volum;
- Divizăm aluatul în bucăți egale și le punem într-un vas dreptunghiular, uns bine cu ulei de măsline;
- Transferăm la frigider pentru 10-12 ore (nu-i problemă dacă stă și mai mult);
- A doua zi, scoatem aluatul de la frigider și-l lăsăm pentru ± 20 min. la temperatura camerei;
- Luăm cu racleta câte o bucată pe rând și încercăm să întindem aluatul în formă rotundă, apăsând bila cu palma dinspre mijloc spre exterior, astfel ca bulele să se grămădească doar pe margine;
- Adăugăm sosul de roșii, după care toate ingredientele dorite;
- O transferăm în cuptorul preîncălzit la 250°C timp de 5-6 min;

Notă!

Putem omite etapa de fermentare la rece. Și anume, când observăm că aluatul s-a dublat în volum, îl divizăm în bucăți egale și le punem într-un vas dreptunghiular, uns bine cu ulei de măsline. Lăsăm să se odihnească în jur de 40 min. După care, repetăm pașii de mai sus, cei de după frigider;

POFTĂ BUNĂ

Pâine pentru suflet



PÂINE ARTIZANALĂ CU MAIA



