

Ингредиенты

# Пицца — многообразие вкуса...

Хрустящая корочка, нежная тающая моцарелла, сочные помидоры, спелые оливки, нотки базилика ... ммм... пицца!



## Происхождение

Прообразы пиццы существовали сотни лет назад и в Египте и в Древней Греции, когда выпеченная тестовая заготовка играла роль одновременно и тарелки и еды. Существует множество версий происхождения той пиццы, которая известна нам сегодня.

Одна из них гласит, что король Фердинанд I тайком от придворных особ и, не взирая на правила приличия, положенные его титулу, отправился однажды ночью в «пиццайоло» – заведение изготовителя пиццы Антонио Тесты в Неаполе. Король был поражен разнообразием пиццы, ее качеством и вкусом. Но, к сожалению, королева была против пиццы простолудинов и пицца не прижилась при дворе.

Через несколько лет король Фердинанд II, изысканный гурман, решил переломить противостояние женского населения двора и созвал тайное мужское совещание, чтобы решить, как сделать еду простолудинов достойной королевского двора. Дело в том, что тесто для пиццы замешивали ногами, а ели пиццу без использования каких-либо столовых приборов. Не пачкать же королевские персты томатной пастой и маслом?

Справиться с этой задачей, было поручено вельможе Дженаро Спадиаччини за полгода до празднования тридцатилетия королевы Маргариты. Он приказал выплавить специальный пестик из бронзы, которым повар должен был замешивать тесто. Кроме того, он приказал добавить четвертый зубец к вилке, которой было удобно, не только есть пиццу, но и позднее нанизывать спагетти.

В день рождения Маргариты Савойской повар дон Раффаэл

Эспозито и его жена Розина Бранди приготовили огромную пиццу, назвав ее в честь именинницы. С тех пор «Маргарита» стала самой изысканной пиццей, а сама пицца вскоре стала самым любимым итальянским блюдом. В настоящее время в Италии насчитывается более двух тысяч наименований различных пицц.

Пицца получила широкое распространение по всему миру. В США впервые появились сети пиццерий. «Американский» вариант пиццы или Chicago Style имеет более толстый слой теста, щедро посыпанный сыром. «Окономияки» – японский вариант пиццы, который представляет собой жареную лепешку с морепродуктами, лапшой и овощами, смазанную специальным соусом и посыпанную сверху сушеной стружкой тунца. В Израиле впервые удалось сделать «кошерную» пиццу в сети пиццерий «Пицца-мэтр».

## Тесто для пиццы

Существует много вариантов, как разнообразных начинок для пиццы, так и рецептов приготовления тестовой основы, среди них:

- Тонкая пицца
- Классическая пицца
- Толстая пицца
- Основа из слоеного теста
- Сладкая пицца

При замесе теста возможно применение:

- обычных хлебопекарных дрожжей;
- дрожжевого молочка;
- стартовой культуры молочнокислых бактерий (закваски);

- сухих заквасок и продуктов вкуса.

Также существуют различные способы тестоприготовления:

- прямой способ (замес, брожение, формование, нанесение начинки (топинга), выпечка);
- технологии отложенной выпечки: сформованные замороженные тестовые заготовки, расстойные замороженные тестовые заготовки, замороженные без расстойки, готовые к выпечке тестовые заготовки;
- частичная выпечка тестовых заготовок.

## Виды пиццы и рецептуры

### Тонкая пицца

*Ингредиенты:*

- Мука 2000г, 100%
- Вода 1080г, 54%
- Соль 40г, 2%
- Прессованные дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой 20г, 1%
- Масло растительное, 100г, 5%
- Сахар 20г, 1%
- Дезактивированные дрожжи RS 190 star 3г, 0,15%

*Приготовление:*

- Замес 8 мин. на 1-ой скорости (t теста 28°C)
- Разделить на части по 220 г– Округлить– Блокировка брожения на 72-120 ч при t – 3°C
- Раскатать лепешку диаметром 30 см– Выложить топинг (начинку)– Выпечка на поду, 5 мин при t – 280°C





Этот способ наиболее часто используется в сетевых пиццериях. Его удобство заключается в постоянном наличии тестовых заготовок в холодильнике, не требуется частого замешивания теста.

- Для лучшей раскатки тестовых заготовок и удержания формы, специалисты компании Lesaffre рекомендуют использовать дезактивированные дрожжи RS 190 star в дозировке 0,06-0,2% в зависимости от качества муки.

### Классическая пицца

*Ингредиенты:*

- Мука 2000г, 100%
- Вода 960г, 48%
- Соль 40г, 2%
- Прессованные дрожжи

*«Рекорд» с красной этикеткой 30г, 1,5%*

- Масло растительное 200г, 10%
- Сахар 80г, 4%
- Дезактивированные дрожжи RS190 star 3г, 0,15%

### *Приготовление:*

- Замес 3 мин. на 1-ой скорости и 2 мин. на 2-ой скорости– Температура теста 28°C
- Брожение 45 мин.
- Отдых теста 1 ч. при t – 4°C (в холодильнике)– Разделка по 260г округление– Раскатать диск 25 см в диаметре
- Положить топинг (начинку)
- Выпекать 6 мин., t – 240°C

### Толстая пицца

*Ингредиенты:*

- Мука 2000г, 100%
- Вода 1040г, 52%
- Соль 40г, 2%
- Прессованные дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой 40г, 2%
- Масло растительное 40г, 2%
- Сахар 20г, 1%
- Дезактивированные дрожжи RS190 star 3г, 0,15%

### *Приготовление:*

- Замес 5 мин. на 1-ой скорости (t теста 27°C)– Разделка 350 г (для форм 25 см в диаметре)– Округление– Отдых 5 мин.
- Сформовать и поместить тесто в глубокую форму, предварительно смазанную маслом (около 20г масла)
- Брожение теста 1ч 30 мин при t – 30°C
- Положить топинг (начинку)– Выпекать 5 мин при t – 280°C

Это наиболее распространенный вариант пиццы в США.

### Пицца на слоеном тесте

*Ингредиенты:*

- Мука 2000г, 100%
- Вода 1020г, 51%
- Соль 40г, 2%
- Прессованные дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой 20г, 1%
- Масло растительное 60г, 3%
- Сахар 20г, 1%
- Дезактивированные дрожжи RS 190 star 3г, 0,15%

### *Приготовление традиционной слойки:*

- Замес 4 мин. на 1-ой скорости и 1 мин. на 2-ой скорости (t теста 25°C)
- Брожение 10 мин. 2 простых складывания («тройка»)– Отдых 10 мин. при t – 4°C
- Простое складывание («тройка»)

- Толщина последней прокатки 3 мм. Вырезать диски
- Выложить топинг (начинку)– Выпечка 7 мин. при t – 240°C

### **Слойка «шар»:**

- Раскатать тесто до 5 мм толщиной
- С помощью шпателя равномерно нанести жир для слоя на тесто. Закатать тесто в цилиндр. Разделить цилиндр на заготовки по 350г– Слегка округлить
- Отдых 5 мин. Раскатать в пласт до толщины 6 мм Выложить топинг (начинку)
- Выпечка 6 мин при t – 240°C

### **Сладкая пицца**

#### *Ингредиенты:*

- Мука 2000г, 100%
- Вода 900г, 45%
- Соль 40г, 2%
- Прессованные дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой 100г, 5%
- Сахар 80г, 4%
- Масло растительное 120г, 6%
- Деактивированные дрожжи RSI90 star 6г, 0,3%

#### **Приготовление:**

- Замес 5 мин. на 1-ой скорости и 2 мин. на 2-ой скорости
- Температура теста 28°C
- Разделить на куски 280г
- Брожение 2 ч. при t – 20°C
- Сформовать заготовки
- Расстойка 30 мин. при t – 30°C
- Выложить топинг (начинку)
- Выпекать 5 мин. при t – 250°C.

### **Пицца на стартовой культуре молочнокислых бактерий ЛВ1**

Рецептура закваски

#### *Ингредиенты:*

- Мука 380г, 100%

- Вода 209г, 55%
- Соль 6г, 1,5%
- Стартер ЛВ1 1,9г, 0,5%  
(Итого 597г)

#### **Приготовление закваски на стартере:**

- Смешать стартер ЛВ1 с водой t – 35°C. Добавить к сухим ингредиентам
- Замес 5 мин. на 1-ой скорости– Брожение закваски от 18 до 24ч. при 28°C

Рецептура теста

#### *Ингредиенты:*

- Мука 2000г, 100%
- Вода 1180г, 60%
- Прессованные дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой 12г, 0,6%
- Соль 44г, 2,2%
- Закваска 597г  
(Итого 3236г)

#### **Приготовление теста:**

- Замес 10 мин на 1-ой скорости
- Температура теста 27°C. Брожение 1ч при t – 30°C
- Деление 240 г. Округлить и оставить на отдых 10 мин.
- Брожение 1 ч при t – 30°C. Сформовать заготовку и нанести топинг.
- Выпечка 7 мин при t – 280°C

### **Пицца на закваске Аром-Левен**

#### *Ингредиенты:*

- Мука 2000г, 100,0%
- Вода 1160г, 58,0%
- Соль 40г, 2,0%
- Закваска Аром-Левен 30г, 1,5%
- Прессованные дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой 40г, 2,0%
- Улучшитель «Мажимикс» с фиолетовой этикеткой 10г, 0,5%  
(Итого 3280г)





## **Приготовление:**

- Замес 3 мин. на 1-ой скорости и 2 мин. на 2 скорости
- Температура теста до 27°C. Разделить на заготовки по 220г. Брожение 30 мин при t – 20-25°C.
- Раскатать и сформовать заготовки. Выложить топинг
- Выпечка 5 мин при t – 280°C

## **Пицца, замороженная после формирования «CRU SURGELE»**

### *Ингредиенты*

- Мука 2000г, 100%
- Вода 1100г, 55%
- Соль 40г, 2%
- Масло 60г, 3%
- Сахар 20г, 1%
- Прессованные дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой 80г, 4%
- Деактивированные

- дрожжи RS 190 star 3г, 0,15%
- Улучшитель «Мажимикс» с голубой этикеткой 40г, 2,0%
- (Итого 3324г)

## **Приготовление:**

- Вода t – 3°C (можно заменить 50% воды ледяной крошкой)
- Замес 2 мин на 1ой скорости и 4 мин. на 2-ой скорости
- Температура теста 19°C. Поделить на заготовки 220 г (для тонкой пиццы) или 350 г (для толстой пиццы). Заморозить (-35°C; 4 м/с)
- Хранение при t – (-18°C). Разморозка 14 ч при t – 3°C. Раскатать до желаемого диаметра
- Расстойка 30 мин. для тонкой и 1ч 15 мин. для толстой пиццы. Выложить топинг и выпечь. Для тонкой пиццы: 3 мин. при t – 280°C. Для

толстой пиццы: 6 мин. при t – 280°C

## **Пицца, замороженная в окруженных тестовых заготовках**

### *Ингредиенты:*

- Мука 2000г, 100%
- Вода 1100г, 55%
- Соль 40г, 2%
- Масло 60г, 3%
- Сахар 20г, 1%
- Прессованные дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой 80г, 4%
- Деактивированные дрожжи RS 190 star 3г, 0,15%
- Улучшитель «Мажимикс» с голубой этикеткой 20г, 1,0%
- (Итого 3324г)

## **Приготовление:**

- Замес 2 мин. на 1-ой скорости и 4 мин. на 2-ой скорости
- Температура теста не более t – 19°C. Разделить на заготовки по 220 г (для тонкой пиццы) или 350 г (для толстой пиццы)
- Слегка округлить заготовки. Заморозка
- Хранение при –18°C. Размораживание заготовок 12 ч. при t – 3°C.
- Затем отдых 15 мин. при t окружающей среды– Формование пиццы
- Расстойка 45 мин при 30°C. Нанесение топинга и выпечка.
- Для тонкой пиццы: 3 мин. при t – 280°C
- Для толстой пиццы: 6 мин при t – 280°C

## **Пицца частично расстойная замороженная PPF**

### *Ингредиенты:*

- Мука 2000г, 100%
- Вода 1120г, 56%





- Соль 44г, 2,2%
- Масло 40г, 2%
- Сахар 30г, 1,5%
- Дрожжи полусухие замороженные LHS 40г, 2%
- Улучшитель AM 501 20г, 1,0%

(Итого 3304г)

### **Приготовление:**

- Вода 3°C. Замес 4 мин. на 1-ой скорости и 3 мин. на 2-ой скорости.
- Температура 18-20°C.
- Разделить на заготовки массой 240 г.
- Отлежка 10 мин.
- Формование.
- Расстойка 35-40 мин при t – 20-25°C.

- Заморозка 20 мин ( -35°C, с циркуляцией воздуха в камере 4м/с).
- Хранение при (t – -18°C)
- Размораживание 5 мин при t 30°C
- Нанесение топинга. Выпечка 5 мин при t – 280°C

### **Пицца замороженная без расстойки, готовая к выпечке FTO (Freezer to oven)**

- Ингредиенты:*
- Мука 2000 г, 100%
  - Вода 1320 г, 66%
  - Соль 40 г, 2,0%
  - Растительный жир 90 г, 4,5%
  - Прессованные дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой 160 г, 8%

- Клейковина 20 г, 1%
  - Улучшитель AM501 30 г, 1,5%
- (Итого 3670 г)

### **Приготовление:**

- Замес 6 мин. на 1-ой скорости и 2 мин. на 2-ой скорости
- Температура теста 21-23°C
- Брожение 8 – 15 мин.
- Заделить на 300 г.
- Отлежка 10 мин.
- Формование заготовок.
- Отлежка 10 мин.
- Заморозка.
- Хранение (при t – -18°C).
- Подпылить лист для выпечки мукой во избежание прилипания тестовых заготовок (из-за конденсата).
- Нанести топинг.
- Выпечка 12 мин при t – 250°C

## Частично выпеченная заготовка для пиццы

### Ингредиенты

- Мука 2,000 г, 100,00%
- Вода 1,100 г, 55,00%
- Соль 0,030 г, 1,50%
- Прессованные дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой 0,060 г, 3,00%
- Деактивированные дрожжи RS190 star 0,004 г, 0,20%
- Масло оливковое/растительное 0,080 г.

### Приготовление:

- Тестомесильная машина: спиральная
- Базовая температура: 60°C
- Замес: 6 мин. на 1-ой скорости и 2 мин на 2-ой скорости
- Температура теста: 25 °C
- Брожение после замеса: 10 мин.
- Деление на куски, округление 150 г

## Визитная карточка

Lesaffre (Лесаффри) является мировым лидером в области производства хлебопекарных дрожжей. Компания была основана во Франции еще в 1853 году и исторически стала первым промышленным производителем хлебопекарных дрожжей в Европе. Одним из условий международного успеха Lesaffre является способность разрабатывать и предлагать для каждого национального рынка самые лучшие продукты, которые сделаны с учетом традиций, вкусов и предпочтений потребителей. Компания «Саф-Нева», предприятие группы Lesaffre, успешно работающее в России.

- Отлежка: 10 мин. (в холодильнике)
- Раскатка в круглые лепешки толщиной 2-3 мм
- Расстойка: 25-35 мин при t – 35 °C, наколоть перед посадкой в печь
- Выпечка: 6 мин. при t – 170 °C, замораживание 20 мин. (при t – -35°C)

## Варианты топинга (начинки) для пиццы

Разнообразие начинок для пиццы просто впечатляет. Это действительно целый мир. Благодаря собственной фантазии, можно найти очень интересные сочетания ингредиентов.

Самые известные итальянские сорта пиццы:

- Pizza aglio e olio – с горячим оливковым маслом, слегка обжаренном в нём чесноком и орегано;
- Pizza aglio, olio e pomodoro – оливковое масло, чеснок, орегано и помидоры;
- Pizza alla marinara (Маринара) – с помидорами, чесноком, оливковым маслом и орегано (дополнительно анчоусы, каперсы и чёрные оливки);
- Pizza con le cozze – с мидиями, чесноком, оливковым маслом и петрушкой;
- Pizza alle vongole – с венерками (двустворчатые моллюски), помидорами, чесноком, оливковым маслом, петрушкой и орегано;
- Pizza Margherita (Маргарита) – с помидорами, моцареллой (иногда дополнительно посыпается пармезаном), оливковым маслом и базиликом. Разновидность Маргариты

Margherita bianca без помидоров;

- Pizza Neapolitano/Napoli («по неаполитански») – с помидорами, моцареллой, пармезаном, анчоусами, оливковым маслом, орегано и базиликом;
- Pizza Regina – с помидорами, моцареллой, шампиньонами, ветчиной, орегано (иногда ещё и с чёрными оливками);
- Pizza capricciosa (Капричиоза) – с помидорами, моцареллой, грибами, артишоками, зелёными и чёрными оливками;
- Pizza ai quattro fromaggi (Четыре сыра) – с четырьмя различными сортами сыра;
- Pizza quattro stagioni (Четыре сезона) – общим ингредиентом являются помидоры. Пицца разделена на четыре части, каждая из которых означает одно из времён года:
- Весна: оливки и артишоки
- Лето: салями и чёрный перец
- Осень: помидоры и моцарелла (как «Маргарита»)
- Зима: грибы и варёные яйца
- Pizza ai funghi e salsicce (или boscaiola) (Фунги) – с моцареллой, грибами, сосисками и помидорами;
- Pizza Diavola (Дьябола) – с переперони и другими ингредиентами;
- Pizza Tonno – с тунцом;
- Pizza frutti di mare – с морепродуктами; Pizza Hawaii (Гавайская) – с ветчиной и ананасом.

Пицца – традиционное итальянское блюдо, заслуженно признанное самым популярным во всем мире. Одна из причин популярности пиццы – это огромное разнообразие начинок. Готовя ее, можно дать волю фантазии и превратить банальный процесс приготовления еды в творчество.