



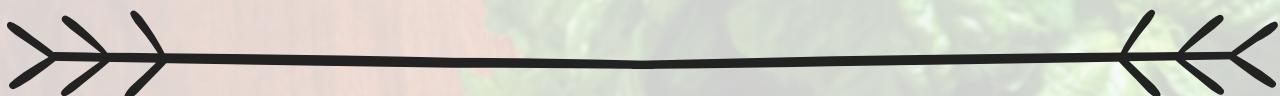
EVENTO

A PIZZA COMO ALIMENTO

Patrick
Catapano

APOSTILA
MASSAS

É IMPORTANTE QUE VOCÊ ASSISTA AO VÍDEO 2 QUE FALA SOBRE FARINHAS PARA TER UM MELHOR RESULTADO E ENTENDER AS TÉCNICAS E FARINHA UTILIZADA.



MASSA NA MASSEIRA

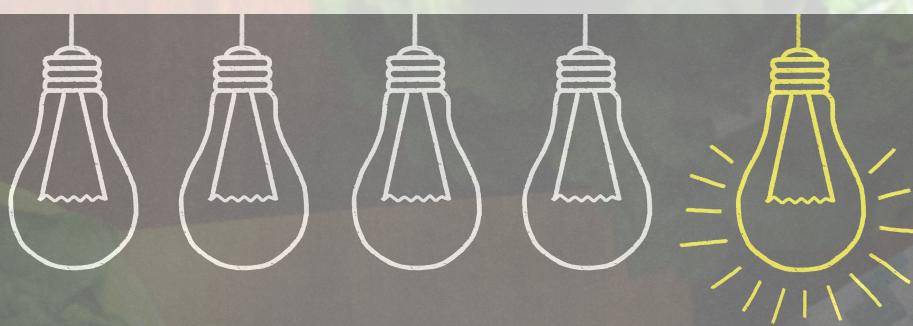
INGREDIENTES:

- 1 KG DE FARINHA 00 - W330 OU 13% DE PROTEÍNA;
- 650 G DE ÁGUA GELADA;
- 25 G DE SAL;
- 2 G DE FERMENTO FRESCO OU 0,7 G DE FERMENTO SECO.

***Os tempos podem mudar de acordo com a masseira escolhida.

Iniciar colocando a farinha, o fermento e 600 g de água na masseira. Começar a bater na primeira velocidade. Depois de uns 5 minutos batendo aumente para a velocidade média. Após ela começar a formar uma massa mais coesa e sólida adicione o restante da água. Depois de alguns minutos você notará visivelmente que a massa já absorveu toda a água, neste momento adicione o sal e aumente para a última velocidade, batendo por mais alguns minutos.

Após aproximadamente 15 minutos de processo total você perceberá na massa a formação de uma "cabeça de alho", ela estará lisinha e elástica, isso indica que o glúten foi desenvolvido, está pronto. Leve a massa para fermentar/maturar numa caixa com tampa na geladeira, em temperatura de 5 à 10 graus por 48 horas.



Pode colocar um fio de azeite no fundo da caixa antes de por a massa.

Para tirar a massa da masseira molhar as mãos pode facilitar o trabalho!

MASSA NA MÃO

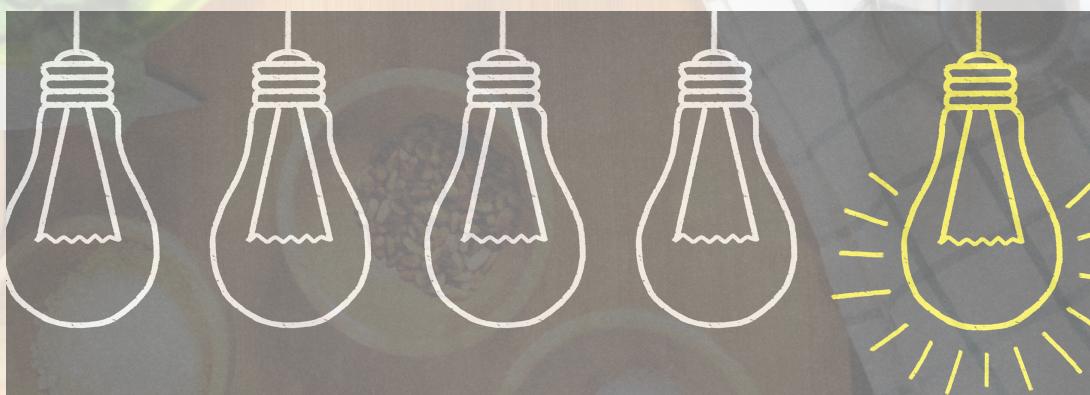
INGREDIENTES:

- 1 KG DE FARINHA 0 - W260 OU ENTRE 10% OU 11% DE PROTEÍNA;
- 600 G DE ÁGUA GELADA;
- 25 G DE SAL;
- 2 G DE FERMENTO FRESCO OU 0,7 G DE FERMENTO SECO.

Iniciar colocando a farinha, o fermento e a toda a água no bowl.

Vá misturando os ingredientes com a mão e assim que pegar forma passe para uma bancada. Adicione o sal. Sove na mão por aproximadamente 7 minutos até que a massa fique homogênea e sem pedaços.

A partir de agora faça 3 intervalos de descansos na massa, de 5 em 5 minutos para desenvolver o glúten. A cada intervalo faça dobras na massa, como um envelopamento, se estiver grudando muito nas mãos pode salpicar um pouco de farinha (moderadamente). Leve a massa para fermentar/maturar numa caixa com tampa na geladeira, em temperatura de 5 à 10 graus por 24 horas.



Se for assar em forno caseiro/convencional colocar 20 g de melado de cana ou mel na massa pode ajudar a dourar a pizza mais rapidamente.

BOLEAMENTO

Após passadas 24 ou 48 horas, tire a massa da geladeira uma hora antes de bolear para perder o gelo e continuar o processo de fermentação. Depois disso, inicie o boleamento. Para pizzas de 35 cm de diâmetro faça bolinhas de 350 g. e para pizzas menores de 20 cm. faça bolinhas de 200 g. Acomode-as num recipiente com tampa e com espaço de no mínimo 3 dedos entre elas. Deixe mais 3 horas em temperatura ambiente (aproximadamente de 20 à 25 graus) para completar o processo de fermentação, se estiver em um local muito quente, procure deixá-las num ambiente com ar condicionado.

Agora é só fazer sua pizza da maneira que preferir.