

POR
PATRICK
CATAPANO



PIZZA INTEGLIA

PROFISSÃO PIZZAILO



© Material protegido por direitos autorais - Curso online PROFISSÃO PIZZAIOLO

COMO FAZER

PARA A MASSA:

- Biga (700 g. de farinha de manitoba ou uma farinha forte, 300 g. de sêmola de grano duro integral rimacinata-remoída, 450 g. de água e 2 g. de fermento fresco ou 0,7 g. de fermento seco. 18 horas de fermentação à 18°C)
- 350 g. de água
- 25 g. de sal
- 20 g. de malte (pode ser substituído por melado de cana, mel, ou em último caso açúcar)



© Material protegido por direitos autorais - Curso online PROFISSÃO PIZZAIOLO

PRIMEIRA PARTE

Faça uma biga 18 horas antes, utilizando a técnica aprendida no vídeo da biga.

SEGUNDA PARTE

Após passada as 18 horas sua biga estará pronta. Leve a biga à masseira começando com 150 g. de água, coloque para bater já na última velocidade. Deixe a água ser absorvida pela massa antes de adicionar mais.

Após bater alguns segundos coloque o malte de cevada (vai ajudar na fermentação e na caramelização). Quando a massa absorver a água (o que vai variar de acordo com a masseira que você tem) adicione mais 100 g. e após a mesma ser absorvida, os últimos 100 g., (caso sua masseira seja ruim estes últimos 100 g. você terá que adicionar de 2 x).



© Material protegido por direitos autorais - Curso online PROFISSÃO PIZZAIOLO

Após a incorporação de toda a água na massa, adicione o sal. Continue a bater. Quando a massa formar uma 'cabeça de alho' na masseira e estiver lisa e brilhante é chegado o ponto de parar, você também pode molhar as mãos e puxar a massa para ver se tem elasticidade. Retire a massa da masseira com as mãos molhadas e acomode numa caixa ou pote plástico pré untado com azeite. Junte as pontas e faça algumas dobras conforme mostrado no vídeo, isto dará a estrutura inicial à massa.

Tampe a caixa. Repita o processo de dobras por mais 2 vezes, dando intervalos de 30 minutos em cada dobra. Unte suas mãos com azeite ao fazer as dobras para que a massa não grude.



Depois da última dobra deixe a massa descansar por mais 30 minutos. Toda esta espera da massa precisa estar numa temperatura que pode variar de 20 à 25° C, caso more numa região muito quente aconselho deixar a massa num ambiente com temperatura controlada.

Passado este tempo chegou a hora de bolear. Unte uma bancada com farinha de sêmola de grano duro. Vire a massa sobre ela. Para repartir a massa, tudo vai depender do tamanho da sua forma, eu por exemplo fiz numa forma de aproximadamente 30 cm x 40 cm dando um total de 70 cm quadrados.

Para saber quanto colocarei de massa faço a seguinte conta 70 (circunferência total da assadeira) x 1,5 que neste caso dá 1, 050 kg.

A close-up photograph of a wooden bowl containing sliced red onions. The onions are cut into thin, slightly overlapping pieces, showing their white flesh and purple skin. In the background, another wooden bowl containing what appears to be artichokes or similar vegetables is visible.

O que sobrar você pode fazer pães ou uma segunda pizza seguindo o mesmo raciocínio. Após a divisão junte as pontas e faça algumas dobras conforme mostrado no vídeo e volte para a caixa para uma nova fermentação de 1 hora em temperatura ambiente (aproximadamente de 20 à 25 graus).

Passado este tempo, unte uma bancada com farinha de sêmola de grano duro, com cuidado passe a massa para ela e comece a abrir a mesma com os dedos sem arrastar, apenas apertando como demonstrado no vídeo. Quando estiver no tamanho da forma passe a massa para lá com cuidado. Cubra com molho de tomate.

Leve ao forno para pré-assar por 3 minutos (até ficar douradinha).



A temperatura pode variar de acordo com o forno. Caso você tenha um bom forno com convecção uma temperatura de 280° C vai bastar, se for um forno de lastro (como um Larroyd por exemplo) coloque 300° C no chão e 250° C no teto, para fornos caseiros convencionais coloque na temperatura máxima e ajude o processo adicionando uma assadeira com água no chão do forno.

Retire do forno e coloque a cobertura que preferir, no vídeo nós fizemos a Ortolana que vai: abobrinha e berinjela grelhadas, cebola roxa crua, azeitonas verdes, alcaparras, azeite e sal, na saída tomates cereja e manjericão fresco.

Leve ao forno por mais 5 minutos ou até ficar bem dourada, retire da assadeira coloque os últimos ingredientes (se houver), regue com um bom azeite, corte e sirva.