

POR
PATRICK
CATAPANO

PIZZA IN TEGLIA

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)

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).



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.



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 beringela grelhadas, cebola roxa crua, azeitonas verdes, alcaparras, azeite e sal, na saída tomates cereja e manjerição 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.