

Владимир Давыдов  
Евгений Давыдов  
Никола Демо  
Артем Кондаков  
Екатерина Черникова

## **Пицца-бизнес. Часть 7. Лучшее тесто для Вашей пиццы**



**ЛитРес: Самиздат**  
Москва

УДК 338.24  
ББК 65.29  
Д13

**Давыдов В., Давыдов Е., Демо Н., Кондаков А., Черникова Е.**

Пицца-бизнес. Часть 7. Лучшее тесто для Вашей пиццы /  
Давыдов В., Давыдов Е., Демо Н., Кондаков А., Черникова Е. —  
Москва: ЛитРес: Самиздат, 2021. — 380 с.

ISBN 978-5-532-98440-0

Тесто является основным компонентом пиццы и на 80% обеспечивает качество пиццы, прежде всего, внешний вид. Поэтому важно знать все детали его рецептуры и технологии производства. Разные виды теста помогут пиццерии выделиться среди большого количества конкурентов. В книге приведены более 60 рецептов теста для пиццы (в основном, классического), все возможные ингредиенты, этапы жизни и производства теста, как с точки зрения пиццайоло, так и технолога. Рассмотрены более 50 основных ошибок при производстве теста, что составляет около 95% всех возможных проблем и показаны пути их успешного решения.

ISBN 978-5-532-98440-0

© Давыдов В., Давыдов Е., Демо Н.,  
Кондаков А., Черникова Е., текст, 2020  
© Omiko Trading LTD., оформление, 2021

# Содержание

|                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Введение . . . . .                                                                   | 5   |
| Введение в тесто . . . . .                                                           | 9   |
| Глава 1. Ингредиенты для приготовления теста . . . . .                               | 10  |
| Мука . . . . .                                                                       | 11  |
| Вода . . . . .                                                                       | 54  |
| Дрожжи . . . . .                                                                     | 59  |
| Сахар . . . . .                                                                      | 63  |
| Соль . . . . .                                                                       | 70  |
| Масла и жиры . . . . .                                                               | 74  |
| Обезжиренное сухое молоко . . . . .                                                  | 82  |
| Яйца . . . . .                                                                       | 85  |
| Приправы и красители . . . . .                                                       | 86  |
| Добавки в тесто . . . . .                                                            | 92  |
| Глава 2. Производство теста . . . . .                                                | 103 |
| Глава 3. Рецептуры теста для пиццы . . . . .                                         | 227 |
| Глава 4. Проблемы при приготовлении теста и их<br>решения . . . . .                  | 310 |
| Глава 5. Приготовление на месте или готовые к<br>использованию ингредиенты . . . . . | 339 |
| Заключение . . . . .                                                                 | 367 |
| Словарь терминов . . . . .                                                           | 372 |
| Использованная литература . . . . .                                                  | 378 |



Владимир Давыдов, Евгений Давыдов, Никола Демо, Артем  
Кондаков, Екатерина Черникова

# Введение

Пицца – явление всемирное. Как минимум пять факторов подогревают его рост во всем мире:

1. Пицца объединяет ингредиенты из всех основных групп продуктов питания.

2. Приготовление пиццы требует личного участия – нарезание, подбор ингредиентов, выпекание делают этот процесс уникальным пищевым опытом.

3. Это социальная еда. В процессе поедания пиццы происходит как бы «разламывание батона хлеба», то есть нарезание пиццы на несколько кусков, распределяемых между едоками за столом.

4. Пицца воплощает в себе захватывающие, универсальные вкусы – свежий запеченный хлеб, изысканных томатов, итальянских специй, сыра и, во многих случаях, пряное мясные и овощные начинки.

5. Наконец, это универсальная еда, которая имеет тысячи вариаций. Неудивительно, что это удивительное творение переросло из скромных начинаний в одно из самых захватывающих, популярных и интересных блюд в мире.

## ***Что такое пицца?***

Для обсуждения пиццы мы должны сначала дать определение этому блюду. Наше официальное определение:

Пицца – это плоский, открытый пирог итальянского происхождения, состоящий из хлебоподобной корочки, увенчанной томатным соусом, сыром и, часто, начинками из мяса и овощей.

## ***Классификация пиццы***

Традиционно пицца подразделяется по таким параметрам как:

1. Толщина корочки
2. Форма корочки

### 3. Основа, на которой собирается пицца.

#### ***Толщина корочки***

Пицца выпекается на в тонком, среднем и толстом вариантах корочки. Количество теста является основным фактором, влияющим на толщину корочки, но также играет роль величина подъема корочки. Тесто, которое либо недостаточно поднялось, либо избыточно поднялось, и растянутое/раскатанное перед выпеканием в печи, имеет тенденцию к образованию более тонкой корки, чем тесто, которое после растяжения/раскатки и перед выпечкой. оставляют подняться (или расстояться), например в противнях, до оптимального уровня. В качестве общего примера мы приводим количество теста необходимое для разных видов круглой корочки диаметром 30 сантиметров.

Вес теста для круглой корочки диаметром 30 см составляет:

1. Тонкая корочка = 308 граммов или меньше
2. Средняя корочка = 336–448 граммов
3. Толстая корочка = 476 граммов и более.

Так что мы можем сказать, что тонкая корка пиццы в среднем содержит менее 0,43 грамма теста на квадратный сантиметр корочки, а толстая корочка пиццы в среднем содержит более 0,65 граммов теста на квадратный сантиметр. Средняя по толщине корочка будет между ними. Этот коэффициент носит название «фактор теста» или «коэффициент теста». (1) Фактор теста, используется для расчета количества теста, необходимого для увеличения или уменьшения размера пиццы, сохраняя при этом правильный баланс веса теста, соуса и сыра к площади корочки. В нашем случае мы также можем думать о нем как о граммах теста, сыра или соуса на квадратный сантиметр площади поверхности корочки пиццы.

Как правило, тонкие корки пиццы изготавливают из постного теста – то есть теста, содержащего небольшое количество масла (или не содержащего его вообще), яиц и сахара. Круглая пицца с тонкой корочкой иногда называется неаполитанской пиццей и, вероятно, является самым основным стилем пиццы.

В последние годы средняя корочка пиццы эволюционировала из тонкой корочки, в основном, из попытки добавить жесткости ломтику (куску, слайсу) пиццы.

Толстую корочку пиццы часто делают из более богатого теста (хотя некоторые делают из постного теста) – в нем содержится больше масла, сахара и, возможно, яиц. Такие пиццы иногда называют сицилийской пиццей.

«Фактор соуса» или «коэффициент соуса» оставляет 0,14 граммов соуса на 1 квадратный сантиметр.

«Фактор сыра» или «коэффициент сыра» составляет 0,31 грамма сыра на 1 квадратный сантиметр. (1)

### ***Форма корочки***

Пиццы также классифицируются по форме, а именно:

1. Круглые
2. Прямоугольные
3. Квадратные.

Пиццу, изготовленную в большом прямоугольном листовом противне, иногда называют "итальянской пекарней" – местом, где она возникла.



Впрочем, круглая – самая распространенная форма в пиццерии, наверное, потому, что ее проще всего сделать.

Есть также специальные формы, такие как форме пиццы виде сердца, Такая форма пиццы является самой в, которая является многолетним фаворитом в день Святого Валентина.

### ***Основа, на которой собирается пицца***

Пиццы также классифицируются в соответствии с платформой, на которой они собраны. В основном, есть три таких платформы:

1. Противень
2. Скрин (экран, решетка)
3. Лопата

Соответственно, пиццы известные как:

1. Пицца в противне (пан пицца)
2. Пицца на скрине (экране, решетке)
3. Пицца на лопате (пицца из печи).

Пан пиццу также называют пиццей в глубоком противне (deep-dish pizza) или пиццей в сковороде (skillet pizza).

Пиццы на толстые корочке, как правило, собираются и выпекаются в противнях.

Более тонкие пиццы часто собираются на рабочем столе и выпекаются на скринах или при сборке пиццы на лопате она выпекается прямо на камне (поде) печи.

Изначально все пиццы выпекались в очаге на камне. Однако, вследствие того, что новички в приготовлении пиццы выпекали ее неправильно, был изобретен скрин (экран, решетка) для выпекания пиццы. Некоторые любители пиццы утверждают, что есть разница в качестве между пиццей, выпеченной на скрине и выпеченной на поде. Но большинство людей не согласны с этим утверждением, они просто не видят и не чувствуют разницу.

## Введение в тесто

Тесто производится из нескольких ингредиентов. Как из них вносит свой вклад во вкус и качество получаемого теста. Очень важное правило, касающееся любой рецептуры приготовления теста – это то, что эта рецептура всегда относительна.

Во-первых: используемые ингредиенты, их возраст, вода, погода, сезон года, подъем теста, используемое оборудование, печь, время согревания теста и большое число других параметры всегда немного отличаются от тех, которые вы использовали вчера или два дня назад.

Во-вторых, вот почему каждый день вы производите тесто, которое немного отличается от теста производимого в предыдущие дни. То есть, каждый день вы производите уникальное тесто. Таким образом, нет 100 % единообразия. Но к такой почти полной стандартизации в приготовлении теста каждый день необходимо стремиться.

В этой книге мы постараемся подтолкнуть читателя, наблюдая за рождающимся и живущим тестом – понимать, чувствовать, «читать» его тремя инструментами:

1. глазами
2. руками
3. разумом

вне зависимости от того, где оно сейчас находится: в деже тестомеса, на рабочем столе, в ходильной камере, на скрине или в противне, в печи и, наконец, в желудке покупателя.

# Глава 1. Ингредиенты для приготовления теста



Не так много ингредиентов включено в процесс приготовления теста для пиццы.

1. Мука
2. Вода
3. Дрожжи
4. Масло
5. Сахар.

Поэтому, если вы хотите получить тесто отличного качества, то есть главное правило – каждый из ингредиентов должен быть лучшим, который вы можете купить.