

Владимир Давыдов
Евгений Давыдов
Паоло Спадаро

**Пицца-бизнес. Часть 8.
Закваска – секретное оружие
лучшего теста для пиццы**



ЛитРес: Самиздат
Москва

УДК 338.24
ББК 65.29
Д13

Давыдов В., Давыдов Е., Спадаро П.

Пицца-бизнес. Часть 8. Закваска – секретное оружие лучшего теста для пиццы / Давыдов В., Давыдов Е., Спадаро П. — Москва: ЛитРес: Самиздат, 2021. — 174 с.

ISBN 978-5-532-98272-7

Цель книги - помочь пиццайоло научиться использовать преимущества приготовления теста с заквасками, решить, какая закваска лучше всего подойдет для конкретной муки и теста. Закваска – это один из «секретных» ингредиентов, использование которого будет обуславливать различия качества вашей пиццы от продукции конкурентов. Приготовление закваски – это не сложная, но дополнительная процедура. Внесение в тесто закваски делает его заметно другим, давая вашей корочке более богатый вкус, замечательный запах свежей выпечки, великолепный мякиш и текстуру, а также отличную усвояемость и перевариваемость.

ISBN 978-5-532-98272-7

© Давыдов В., Давыдов Е.,
Спадаро П., текст, 2020
© Omiko Trading LTD., оформление, 2021

Содержание

Глава 1. История использования заквасок	7
Глава 2. Тесто для пиццы с закваской – ведущая тенденция в приготовлении пиццы	9
Важность ферментации	15
Преимущества применения заквасок	18
Недостатки применения заквасок	20
Технические соображения при приготовлении закваски	21
Вторичные эффекты применения закваски	24
Глава 3. Виды закваски	26
Прямой метод приготовления теста	27
Закваска бига	33
Приготовление закваски бига	39
Закваска пулиш	46
Как сделать тесто для пиццы с закваской пулиш	52
Различия между заквасками бига и пулиш	55
Закваска тига	59
Pâte Fermentée (шеф-повар, старое тесто)	59
Закваска на основе материнской культуры бактерий (Sourdough)	61
Глава 4. Приготовление закваски и конечного (готового) теста	63
Закваска бига	66
Как приготовить закваску бига	66
Рецептура идеальной закваски бига	66
Тесто классическое для пиццы, вариант 1	69
Тесто классическое для пиццы, вариант 2	71

Тесто классическое для пиццы, вариант 3	73
Мягкое классическое тесто для пиццы с закваской бига	77
Тесто для пиццы на тонкой корочке (типа крекер) с закваской бига	78
Тесто мультизерновое корасан с закваской бига	79
Тесто мультизерновое с закваской бига	80
Закваска бига для римской пиццы (пинсы, пиццетты) . .	81
Тесто пала для римской пиццы (пинсы, пиццетты). Вариант 1	82
Тесто пала для римской пиццы (пинсы, пиццетты). Вариант 2	86
Тесто пала для римской пиццы (пинсы, пиццетты). Вариант 3	88
Тесто пала для римской пиццы (пинсы, пиццетты). Вариант 4	94
Тесто пала для римской пиццы (пинсы, пиццетты). Вариант 5	99
Тесто для круглой римской пиццы (тонда ала романа). Вариант 1	101
Тесто для круглой римской пиццы (тонда ала романа). Вариант 2	102
Римская пицца ала пала (Pizza in Pala)	105
Хлеб чиабатта	126
Фокачча	127
Закваска пулиш	129
Закваска пулиш, вариант 1	129
Закваска пулиш, вариант 2	130
Закваска пулиш, вариант 3	131
Закваска пулиш, вариант 4	132

Тесто классического стиля с закваской пулиш, вариант 1	132
Тесто классического стиля с закваской пулиш, вариант 2	134
Тесто классического стиля с закваской пулиш, вариант 3	135
Тесто классического стиля с закваской пулиш, вариант 4	136
Тесто классического стиля с закваской пулиш, вариант 5	137
Тесто классического стиля с закваской пулиш, вариант 6	138
Римская пицца из теста с закваской пулиш	140
Закваска тига	143
Приготовление закваски тига	143
Закваска старое тесто	144
Приготовление закваски старое тесто (pâte frigentée)	144
Глава 5. Приложение MasterBiga	145
Команда разработчиков приложения Masterbiga	145
Разделы приложения МастерБига	151
Пицца итальянского стиля	153
Пицца римского стиля на тесте телля	155
Фокачча	158
Римская пицца на тесте пала с закваской бига	161
Римская пицца на тонкой корочке из теста с закваской бига	164
Словарь терминов	167
Использованная литература	173



Владимир Давыдов, Паоло Спадаро, Евгений Давыдов

Глава 1. История использования заквасок

История предварительного брожения в хлебопечении такая же старая, как пирамиды Египта. Считается, что после наводнения Нила склады египетских торговцев мукой были затоплены и хранящиеся запасы муки считались потерянными. Лишь несколько дней спустя они действительно поняли, что мука, хранящаяся в больших глиняных сосудах, начала реагировать брожением на воздействие воды. Поэтому торговцы решили использовать эту кисло пахнущую массу, чтобы сделать свой хлеб и обнаружили, что то, что вышло, было гораздо лучше, чем то, что они обычно делают.

Теперь, уже не известно, является ли это легендой или нет. Дело в том, что на протяжении тысяч лет хлеб производился с использованием закваски (префермента, стартера) только из воды и муки, которая подвергается ферментации (брожению, росту, поднятию) до тех пор, пока достигается необходимый уровень кислотности для того, чтобы получить высокое качество хлебобулочных изделий. Отсюда знаменитые натуральные дрожжи, ставшие затем частью хлебопечерной культуры многих народов, которые, во время их миграции с одного континента на другой, передавали ее из поколения в поколение.

Притча о закваске – одна из притч Иисуса Христа о Царствии Небесном, содержащаяся в Евангелиях от Матфея и Луки (1):

Иную притчу сказал Он им: Царство Небесное подобно закваске, которую женщина, взяв, положила в три меры муки, доколе не вскисло всё.

Мф. 13:33

Еще сказал: чему уподоблю Царствие Божие? Оно подобно закваске, которую женщина, взяв, положила в три меры муки, доколе не вскисло всё.

Лк. 13:20–21



An etching by Jan Luyken illustrating Matthew 13:30–34 in the Bowyer Bible, Bolton, England.

Глава 2. Тесто для пиццы с закваской – ведущая тенденция в приготовлении пиццы

Закваска для теста – это один из «секретных» ингредиентов, использование которого будет обуславливать большие различия вашей пиццы от продукции конкурентов.

Закваска – это твердое или полужидкое тесто, приготовленное перед смешиванием конечного теста, состоящего из муки, воды и дрожжей, а иногда и соли. Тесту дают возможность ферментировать в течение контролируемого периода времени, а затем добавляют в конечное тесто. В зависимости от типа выпекаемого продукта, плана производства и имеющегося оборудования у пиццайоло есть несколько вариантов, которые следует учитывать при определении того, какой тип закваски можно или необходимо использовать.

Какие параметры больше всего важны для приготовления закваски и конечного теста на основе выбранной закваски?

Ниже мы приводим семь основных параметров закваски и конечного теста.

параметр	описание
Ингредиенты, входящие в состав закваски	Достаточно понять, что все закваски по сути одинаковы, потому что все они содержат муку, воду, дрожжи (любого типа и формы) и, возможно, немного соли. По аналогии это будет означать, что все пиццы одинаковы, потому что тесто, используемое для приготовления пиццы содержит муку, воду, дрожжи и соль. Больше всего важны различия, например: - вид и качество муки для закваски и конечного теста - вид и количество дрожжей для закваски и конечного теста
Гидратация закваски	Закваска бига - относительно сухая (45-55% гидратация) смесь муки, воды и небольшого количества любого вида дрожжей. Закваска пулиш - относительно влажная (60-100%) смесь муки, воды и небольшого количества любых дрожжей.
Температура ферментации (созревания) закваски	Будет ли приготовление закваски при комнатной температуре, какой-либо другой контролируемой температуре, или при низкой температуре, или при некоторой комбинации этих температур? И если закваска будет ферментировать (созревать) как при комнатной/окружающей температуре, так и при более низких температурах и какова будет последовательность?
Время ферментации (созревания) закваски	Зависит от типа закваски и температуры ферментации (созревания). Обычно составляет от 2 часов до 24 часов. Время может быть большой разницей из-за гидратации закваски - более влажная закваска (пулиш), если не замедляется с помощью холода или соли, созреет быстрее, чем более сухая закваска (бига).