



РИМСКОЕ ТЕСТО С ДОБАВЛЕНИЕМ СОЕВОЙ И РИСОВОЙ МУКИ. PINSA

Основные правила замеса:

Двухскоростной тестомес не менее 220 оборотов минуту (с наименьшим расстоянием от крюка до дна дежи) НЕ ВСЕ ТЕСТОМЕСЫ ПОДХОДЯТ.

На дежу 20 литров максимальный объем (всего теста) не более 11 кг. Иначе не сделаете замес.

Не рекомендую использовать планетарные миксеры для замеса данного вида теста.

Римское тесто готовят в 2 этапа. 1 бига. 2 основной замес.

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИГИ

(опара холодного брожения) прямым методом римское тесто не готовят.

- Мучная смесь для римской пиццы ZAMEC RUSMILL-3000 грамм
- Дрожжи сухие инстантные -30 грамм
- Вода (ТЕМПЕРАТУРА 6-12 С)-1800 грамм
- Замес на 1 скорости, 5 минут.

В дежу тестомеса высыпаем муку и дрожжи. Включаем, и вливаем воду в течении 30 секунд начиная с середины дежи и заканчивая тонкой струйкой пол краям. Далее даем тесту хорошо произвести замес. После 4 минуты в деже не должно быть не замешанной муки по краям. После 5 минуты, замес опары готов.

Не должно быть явных мучных пятен. Консистенция твердая. Далее убираем в герметичную емкость и закрываем крышкой. Ставим в холодильный шкаф t-+4+6 С. Время ферментации Биги от 17-48 часов. Рекомендую 24 часа для стабильности замеса теста.

2. ЗАМЕС ТЕСТА

- Готовая бига - 4800 грамм (вся бига)
- Вода (2-4 С иногда 0 С, с добавлением фрепе льда)-3000 грамм
- Мука для римской пиццы ZAMEC RUSMILL-3000 грамм
- Дрожжи сухие инстантные -12 грамм
- Соль - 150 мл
- Масло оливковое - 120 мл

Замес на 1 скорости 5 минут. 2 скорость 10 минут.

Завешиваем все ингредиенты. Воду делим от общей массы на 60% (1800 грамм) и на 40% (1200 грамм). В дежу кладем бигу, дрожжи и муку. Включаем 1 скорость. Включаем таймер на телефоне.

В течение 1 минуты добавляем 60% воды от рецептуры (1800) оставляя 50 грамм на соль. После 3 минуты замеса добавляем соль и 50 грамм воды, ту что оставляли. Доводим до 5 минут. Переходим на 2 скорость. Сразу добавляем оливковое масло, резко и ждем окончания минуты.

Далее постепенно в течение 8 минут добавляем 40% воды от рецептуры (1200) равными частями в минуту. Интервал без воды не должен превышать максимально более 25 секунд. Последняя минута замеса должна наступить, а у вас закончиться вся вода. Последняя минута ничего не добавляем.

Время закончилось выключаем тестомес и даем тесту слезть с крюка. Только после этого мокрыми руками аккуратно не тянем, а режем руками достаем в расстоечный ящик смазанный оливковым маслом тесто в несколько этапов. Закрываем тесто конвертом, убираем углекислый газ несколько раз шлепаем по нему. Закрываем крышкой. Засаекаем 30 минут при комнатной температуре. Далее стол слегка посыпаем мукой.

Аккуратно металлическим шпателем проходим по краям теста отделяя его от стенок ящика слегка так же подпыляя мукой. Переворачиваем ящик на стол который подпылили мукой. Припыляем мукой, режем полоски. Эти полоски режем шпателем поперек. Завешиваем через весы.

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ВЕС ТЕСТА ДЛЯ РАЗНОГО РАЗМЕРА ПИЦЦЫ:

— 250 грамм (тестовая заготовка 30 на 20 см)

— 350 грамм (тестовая заготовка 35 на 25 см)

— 650 грамм (тестовая заготовка 60 на 30 см)

Маленькие обрезки теста подкладываем под большие кусочки в низ, складываем тесто конвертом и 2 ладонями катаем круг (5 движений) потом делаем овальную форму. Складываем в расстоечный ящик для пиццы 600 на 400, смазанный маслом по 4 штуки (более не рекомендую).

Накрываем ящик на ящик, закрываем крышкой. Время расстойки от 1.5 часа при комнатной температуре. Далее в ящик высыпаем крупчатку (рекомендую) Можно рисовую муку, но не манку она горит и придает вкус манной каши.

Отделяем шпателем тесто если оно прилипло к стенкам ящика. Подпыляем тесто крупчаткой, и аккуратно пиццерийным шпателем кладем тесто в ящик на горку с крупчаткой, посыпаем его.

Далее кончиками пальцев раздавливаем тесто в одну и другую сторону до образования пузырьков воздуха. Аккуратно перекладываем на деревянную лопатку или скрин если конвейерная печь. Поливаем оливковым маслом. Высаживаем на камень, обязательно переворачиваем в печи. Готовность определяем золотистыми ореховыми пятнами, легким колером и воздушными пузырями.

ТЕПЛОВЫЕ РЕЖИМЫ:

Подовая печь 300-305 градусов (время не пишу по внешнему виду определяем).

Конвейерная печь 300 градусов-3-3,5 минуты.

Далее тесто замораживаем в шоковой заморозке и убираем в глубокую заморозку на хранение.

При заказе не дефростируют на замороженную наносят топинги и запекают до готовности.

Можно не замораживать и реализовывать охлажденную основу на месте.