

Autentikus olasz pizzareceptek, Cozze pizzakemencédhez



Nápolyi direkt pizzatészta (65%-os hidratáció)

Hozzávalók(4 pizzához):

- 1000g liszt, mely kizárólag "00"-ás jelzésű, magas fehérjetartalmú (12-13,5% protein) pizzaliszt legyen. (pl. Nuvola Super)
- 650ml Víz: Hideg csapvíz (vagy mentes ásványvíz).
- 25-30g tengeri só
- 1-3g friss élesztő elegendő. A kelesztés az eltelt időn fog múlni nem az élesztő mennyiségén.

Elkészítés:

Sima finomliszttel (BL55) ne is próbálkozzunk. A nápolyi pizzánál a tészta 400-480°C-ot kap. A sima lisztben lévő cukrok ilyenkor azonnal megégnék és keserű lesz a széle (cornicione). A "00"-liszt bírja a hőt és rugalmas marad.

A dagasztás sorrendje:

- 1.Örtsd a vizet egy tálba, és oldd fel benne az élesztőt.
- 2.Add hozzá a liszt kb. 10%-át, keverd el palacsintatészta sűrűségűre.
- 3.Ekkor add hozzá a sót (így a só nem érintkezik közvetlenül a tömény élesztővel, nem "öli meg").
- 4.Fokozatosan add hozzá a maradék lisztet.
- 5.Dagasztás: Addig gyúrd, amíg selymes, ruganyos nem lesz (kb. 10-15 perc kézzel).

Az idő a barátod (Kelesztés)

Felejtsetek el a 2 órás kelesztést a radiátoron.

6.CT (Cold Fermentation): Miután összeállt a tészta, hagyd 2 órát szobahőn, majd tedd hűtőbe 24-48 órára. Ez alatt bomlanak le az összetett szénhidrátok, amitől a tészta könnyen emészthető és "levegős" lesz.

7.Bucizás: Sütés előtt 4-5 órával vedd ki, formázz 250-280 grammos buccikat, és hagyd őket szobahőn lefedve kelni.

A Cozze-specifikus tippek

Mivel a Cozze kemencékben a kő forró, a láng pedig közel van:

- Nulla cukor, nulla olaj:** Az autentikus nápolyi tésztába ezek tilosak. Egy Cozzében az olajos tészta másodpercek alatt feketére égne a magas hő miatt.
- A "Leopárdmirítás" szél:** Ezt a hideg kelesztés és a magas hőmérséklet (400°C+) hozza létre.
- Nyújtás:** Szigorúan kézzel! Soha ne használjatok nyújtófát, mert az kinyomja a gázbuborékokat a szélébe, és nem lesz látványos, puffadt pereme.

Mire figyelj?

A leggyakoribb hiba: a túl sok feltét. A nápolyi pizza "vizes" tészta. Ha telepakolják sonkával és kukoricával, a közepe nem fog átsülni, mire a széle megég. Itt a kevesebb néha több elv érvényes!

Pro tipp: Egy ilyen nápolyi pizza sütésénél hatalmas segítséget nyújt a megfelelő segédeszközök használata, mint például a perforált alumínium pizzalapát, az infra hőmérő, illetve a kör alakú pizzavágó, melyet akár csomagban is vásárolhatsz.

