

PIZZA FORKI

Nota: Funciona millor fer la massa **amb l'aigua i la farina fredes de la nevera**, després deixar-la reposar en bloc a la nevera 12 hores fins l'endemà. Conformatar les boles individuals i tornar-les a deixar reposar a la nevera 24-30 hores més. Passat aquest repòs podem fer les pizzes o congelar les boles.



<u>INGREDIENTS</u>	
6 pzz de 200-220 grs 8 pzz de 180 grs	
-- 540 grs 115 grs 115 grs Total 770 grs farina	Mix de farines i sèmola de blat de gra dur: Farina W240 o W260 (mitja força) (1) i "00" Farina d'espelta integral o semi-integral T80 Farina de sèmola de blat de gra dur (o Manitoba)
500 ml	aigua ben freda
En funció del llevat: 9,2 grs 4,6 grs 170 grs	<u>quantitat llevat per un repòs llarg de 30-40 h (posar-hi poc llevat)</u> llevat fresc premsat llevat sec de forner massa mare
23 grs	sal
opcional 10 grs	oli - si n'hi posem serà un 2%-3% màxim i restarem aquesta quantitat de l'aigua per mantenir la hidratació del 65% total
	FARCIMENT
	- El que es vulgui però sense passar-se. Millor posar poca quantitat - Màxim 4 ingredients: 1 principal i dominant i 2 o 3 d'acompanyament - El ingredients que necessitin cocció (verdures, carns, peix,...) so han de posar ja cuits - Salsa de tomàquet: tomàquet triturat, orenga, alfàbrega, un dent d'all, pebre, sal o oli - La mozzarella s'ha de deixar 2 hores a temperatura ambient i escorrent abans de posar damunt la pizza

Informació: Farines

Farina "Clàssica 00", paquet blau del Moli Caputo - 11% proteïnes

Farina "CUOCO -00", paquet vermell del Molí Caputo - 13% proteïnes - aguanta fermentacions més llargues

Farina per pizza del molí Decco

Pizzarina Ylla

Farina Manitoba del Molino CAPUTO

Es poden trobar a:

Casa Perris - plaça Comercial, 2 (davant l'entrada del Born)

Informació: consideracions prèvies a tenir en compte

- La farina per fer pizzes ha de ser farina amb una molta fina tipus 00.
- Posar la farina i l'aigua a la nevera el dia abans de preparar la massa.
- Els farciments que necessitin cocció han d'estar prèviament cuits quan els posem al damunt de la pizza.
- La mozzarella ha d'estar a temperatura ambient i escorreguda (des d'una hora abans) perquè si l'hi posem recent tallada la humitat que desprèn farà que la massa del mig de la pizza ens quedi crua.
- El pernil i altres embotits posar-los un cop feta la primera cocció.
- Si hi posen rúcula o semblant els hi posarem un cop traiem la pizza del forn acabada la segona cocció.
- Sempre farem la pizza en la guia més baixa que ens permeti el forn, el més a prop possible de la resistència de baix.
- Hem de tenir el forn preescalfat amb un mínim de 40 minuts abans de enforar la pizza i a la màxima temperatura que permeti el forn, decidint abans per quina opció de cocció ens decanem:
- Per aconseguir fer a casa unes pizzes cruixents (on els forns no agafem una alta temperatura) va millor fer la cocció en dues etapes: una primera cocció de la massa untada només amb la salsa de tomàquet, es treu i s'hi posa el farciment (que han d'estar cuits) i els formatges i una segona cocció perquè fins que es desfaci el formatge.

Elaboració

- Barrejar la farina 00 - La farina integral (o semi-integral) i la sèmola en un bol.
- Al bol de la pastadora hi posem mitat de l'aigua i el llevat o massa mare i amb la pala "K" es remena fins a dissoldre'l.
- Hi anem incorporant farina, de mica en mica, remenant a baixa velocitat fins que veiem que comença a espessir-se.
- Llavors canviem la pala "K" per la "cua de porc".
- Continuem incorporant la farina i quan s'hagi absorbit l'aigua i posem l'altra mitat de l'aigua i ho seguim pastant fins que compacti i es separi de les parets del bol. **En total uns 5-6 minuts de pastat a baixa velocitat.** (l'oli, si n'hi posem, i la sal, es posen al final del pastat).
- Deixar **reposar** tapat durant **30 minuts** a la nevera.
- Bolcar la massa sobre el marbre i **pastar-la** amb suavitat fent uns quants plecs (**4-5 plecs** segons mètode Bertinet)
- Deixar-la **reposar 15 minuts a la nevera** en un bol tapat amb un polsim de farina al fons del bol.
- **REPETIR QUATRE VEGADES** aquesta seqüència de plegats suaus i repós a la nevera.
- Un cop ho hem fet 4 vegades, tornem a fer els plecs i ara la deixem **reposar 60 minuts a la nevera**.
- Passats els 60 minuts la tornem a bolcar sobre el marbre
- Arai hi podem incorporar l'oli, si és que n'hi posem. Estenem la massa en forma de quadrat, hi escampem l'oli per sobre i anem premen amb el dits i plegant fins que l'hagi absorbit.
- **Finalment hi posem la sal**, tota de cop, tornant a pastar la massa 2-3 minuts a la pastadora o pastant-la a mà durant 4-5 minuts.
- La tornem al marbre i acaben fent una bola procurant que quedi ben segellada per sota.
- Deixar reposar la massa en bloc en una safata tapada amb un drap humit a tocar de la massa **durant 12 hores a la nevera**, o untada amb oli dins d'un bol tapat.
- Passades les 12 hores bolquem la massa sobre el marbre i **la tallem en tantes porcions** com pizzes volem fer:
 - individuals : les boles han de fer uns 180-200 grs.
 - dobles mida safata del forn: les peces han de fer uns 360-400 grs.
- Estirar la porció des de cinc punts diferents i plegar cada estirament sobre si mateix fins cel centre de la peça fent pressió per segellar la volta.
- Boleiar la peça amb el palmell de la mà fent-la girar fins a conformar una bola ben segellada per sota.
- Untar les boles amb oli, posar-les cadascuna en una bossa de plàstic alimentari i deixar-les **reposar entre 24h i 36 h a la nevera**.
- Passades les 24 o 36 hores podem traslladar al congelador les masses que volem congelar (els hi podem tenir fins a 3 mesos).
- Les peces que volem coure les deixarem a la nevera fins a 1 hora abans de començar a preparar la pizza (aquestes peces a la nevera si podem mantenir uns 3 dies).
- Si la tenim a la nevera traurem la bola 1 hora abans d'enforar. Si la tenim al congelador l'hauem de haver tret del congelador i passar-la a la nevera el dia abans.

- Espolsar **sèmola de blat dur** al marbre (millor sèmola que farina perquè la farina deshidrata la massa), enfarinar-se les mans.
- Col·locar la massa sobre el llit de sèmola i espolsar més sèmola per sobre. Pressionar lleugerament amb el palmell per estirar-la una mica mantenint la forma de disc. Li donem la volta i tornam a pressionar.
- Amb els dits li farem una vora perimetral a poca distància del canto perquè s'aixequi una mica la vora.
- Per eixamplar-la començarem des de l'extrem exterior i mentre fem girar la massa anem pressionant cap a l'interior sense arribar al centre. Després ho femt des del centre cap a les vores.
- Quan ja ha agafat una mida mitjana respecte a la mida final que volem l'agafem amb comte amb una mà i la llencem amb suavitat sobre el dors de la mà contrària. Ho repetim unes quantes vegades.
- Si costa d'estirar l'hem de deixar reposar 5 minuts i tornar-ho a provar, intercalant reposos i estirades.
- Ha d'arribar a uns 22 cm o 30 cm (partint dels 13 cm del disc). Quan més fina quedi millor (sense que es trenqui ni es foradi) perquè així quedarà més cruixent després de la cocció.

Nota: Si volem que la pizza sigui una mica més gruixuda, un cop estirada la tronem a deixar reposar 30 minuts abans de farcir i enforar

Una manera d'enforar: preescalfar el forn AMB LA SAFATA A DINS (o la pedra)

- Espolsar **SEMOLINA** sobre la pala d'enforar o posar-hi un paper de forn (no hi podem posar la pizza directament perquè en el temps de farcir-la s'hi enganxa i després no llisca).
- Amb l'ajuda del corró enrotllem la pizza i la traslladem sobre la pala d'enforar.
- Col·locar el farciment al damunt.
- Enforar la pizza a 270°C durant 9 minuts.
- Quan la traïem del forn la deixarem 3 minuts al damunt d'una reixeta.

També la podem enforar **EN DUES ETAPES**: Amb aquest mètode podem aconseguir una massa més cruixent i que es cugin excessivament els formatges i els altres ingredients.

- En un primer moment només hi posem al damunt la salsa de tomàquet (sal i pebre, opcionals).
- Enforar la pizza a 270°C durant 5 minuts perquè es faci la sola.
- Traïem la pizza del forn i acabem de posar-hi la resta del farciment i els formatges.
- Tornem a enforar a 270°C durant 5 minuts més procurant posar-la girada respecte a la posició anterior (el costat que estava darrera ara al davant i el del davant a darrera).
- Quan la traïem del forn la deixarem 3 minuts al damunt d'una reixeta.

Una altra manera d'enforar: preescalfar el FORN SENSE LA SAFATA

- Abans de posar-hi la pizza untar la safata amb una mica d'oli sense arribar a les vores (perquè quan estirem la pizza fins a les vores s'ens enganxi una mica a la safata)
- Traslladar-la la pizza sobre la safata del forn i acabar d'estirar-la i adaptar-la a la safata
- Podem farcir-la i enforar d'entrada o fer-ho en dues etapes.
- El temps de cocció s'allargarà uns 2 minuts més perquè la safata està freda a l'entrar al forn. Si fem una cocció única serà d'uns 11 minuts i si fem la cocció en dues fases, la primera cocció de la sola serà de 7 minuts i la segona de 5 minuts.

Farciment per pizza blanca

- Picar un all a la mà de morter durant 1 minut per deixar-lo ben fi.
- Ofegar ceba blanca amb una mica d'oli a la paella, quan comenci a quedar transparent hi posem l'all picat i una mica de pebre negre en pols.
- Traslladar-ho a un colador i deixar escórrer l'oli amb un plat a sota. Reservar.
- Un cop estirada la massa de pizza i estenem la ceba i coem la pizza al forn per fer la sola.
- La traïem, col·loquem la mozzarella, mató, formatge blau, pernil dolç i es torna al forn 3 minuts més.