





Я хотел бы посвятить эту книгу трем удивительным людям в моей жизни.

Моей жене Джули, которая всегда так поддерживает меня и мою карьеру. Ее свет питает мою душу, заставляя меня стремиться быть лучше. Она само совершенство.

Сьюзи Хеллер — за то, что собрала вместе всех, кто принимал участие в создании этой новаторской книги. С момента нашего первого знакомства мы разделяли видение идеи, переживания за нее и решимость воплотить в жизнь. Сьюзи — настоящий художник и отличный друг.

Джорджу Карпати, моему лучшему другу и деловому партнеру. Он разжигает тот огонь, который горит внутри меня. Джордж — один из самых трудолюбивых предпринимателей из тех, что я знаю. Он разделяет мою страсть и стремление к совершенству.

СОДЕРЖАНИЕ

УВАЖАЙТЕ РЕМЕСЛО 9

МАСТЕР-КЛАСС

Подготовка 12

Покупки для мастер-класса 14

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ТЕОРИЯ 15

Ингредиенты 19

ЧАСТЬ ВТОРАЯ: ПРАКТИКА 29

День первый 29

День второй 34

День третий 37

РЕГИОНАЛЬНАЯ АМЕРИКАНСКАЯ ПИЦЦА

Тесто для пиццы с закваской 52

Закваски тига и пулиш 54

Тесто для пиццы без закваски 56

Нью-йоркская пицца 59

Томатный соус «Нью-Йорк – Нью-Джерси» 61

Сладкая колбаса с фенхелем 62

Медовая колбаса калабрезе 63

Упаковка колбасы в оболочку 64

Нью-хейвенская пицца с моллюсками 67

Томатная пицца «Нью-Джерси» 69

Детройтская красная пицца 71

Сент-луисская пицца 74

ЧИКАГСКАЯ ПИЦЦА

Тесто для чикагской пиццы дип-диш 82

Тесто для чикагской закрытой пиццы
с начинкой 84

Томатный соус для глубокой пиццы 85

Чикагская глубокая пицца с калабрезе
и колбасой с фенхелем 86

Чикагская глубокая пицца со шпинатом
и рикоттой 89

Пицца, полная начинки 95

Пицца на сковороде 101

Тесто для тонкой пиццы 105

Тонкая пицца с колбасой с фенхелем 106

Томатный соус для тонкой пиццы 107

«Фрэнк Нитти» 109

«Итальянский жеребец» 112

Итальянская говядина 114

Сэндвич с итальянской говядиной 117

Коктейли к чикагской пицце 119

СИЦИЛИЙСКАЯ ПИЦЦА

Сицилийское тесто с закваской 126

Сицилийское тесто без закваски 128

Парбейк сицилийского теста 130

«Бруклин» 133

Сицилийский томатный соус 134

Пепперони и колбаса 135

Бурратина ди Маргарита 137

Пицца с фиолетовым картофелем
и панчеттой 141

Ла Реджина 143

«Бабуля» 147

Томатный соус «Ранняя девочка» 149

Кватро форни 151

КАЛИФОРНИЙСКИЙ СТИЛЬ

- Калифорнийская Италия 157
- Мультизерновое тесто 159
- Медовый пирог 161
- «Эдди Мюнстер» 165
- Гуанчале с перепелиным яйцом 167
- Кампари 171
- Органическая пицца «Три сыра» 173
- Пицца с баклажанами и оливками 176
- Инжир, миндаль и «Монтерей Джек» 179
- Органическое тесто 181
- Тесто из хорасана 184
- Тесто из айнкорна 186
- Тесто из пророщенной пшеницы 188

НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА

- Тесто «Наполетана» 195
- Неаполитанский томатный соус 197
- Моцарелла ручной работы 198
- Основы выпекания пиццы на дровах 202
- Выпекание в дровяной печи 205
- Метод бройлинга в духовке 210
- Маргарита 213
- Маргарита экстра 215
- Маринара 216
- Мастуникола 219

РЕГИОНАЛЬНАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА

- «Лукка» 225
- «Римини» 227
- Калабрезе «Диавола» 230
- Пицца с анчоусами 232
- «Сардиния» 234
- Пицца Романа 235
- Тесто «Романа» 240

ПИЦЦА СО ВСЕГО СВЕТА

- «Барселона» 245
- «Мюнхен» 249
- Дублинер 253
- Парижанка 257
- Греко 259

ПИЦЦА НА ГРИЛЕ

- Тесто для пиццы на гриле 265
- Базовый рецепт пиццы на гриле 266
- Любителям стейков 268
- Инсалата 271
- Курица барбекю «Сен-Жермен» 273

ЗАВЕРНУТАЯ И РУЛЕТНАЯ ПИЦЦА

- Кальцоне с фрикадельками или шпинатом 280
- Кальцендвич с мортаделлой и сыром 282
- «Галстук-бабочка» 284
- Пеппероли 286
- Колбасный рулет 289
- Две классные вещи, которые можно сделать
с оставшимся тестом 291
- Фрикадельки 295

ФОКАЧЧА И ХЛЕБ

- Фокачча 302
- Фокачина 305
- Чиабатта 306
- Пицца-чиабатта после школы 308

ТАБЛИЦА ПЕКАРСКИХ ПРОЦЕНТОВ 310

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ТАБЛИЦЫ ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ 311

БЛАГОДАРНОСТИ 314

УКАЗАТЕЛЬ 315



RESPECT

THE CRAFT

УВАЖАЙТЕ РЕМЕСЛО

Пицца — это просто. Тесто, помидоры, сыр и начинка. Но как человек, посвятивший ей больше половины своей жизни, я могу сказать вам, что пицца бесконечна, как и все действительно простые вещи. Я продолжаю учиться и совершенствоваться, пытаюсь сделать ее еще лучше каждый день. И могу сказать, что приготовление пиццы не сводится к рецептам или формулам. Это ремесло.

Это слово объясняет причины, по которым я решил написать эту книгу. Существуют сотни книг, блогов и веб-сайтов, посвященных пицце, наполненных тысячами рецептов. Так ли нам нужна еще одна? Я много думал об этом, и вот к какому выводу пришел: когда я обучаю и сертифицирую шеф-поваров и пиццайоло, речь идет не столько о рецептах, сколько о том, чтобы вдохновить людей овладеть ремеслом пиццы — техниками, причинами предпочтения одного ингредиента другому, искусством «чувствовать» тесто, пока вы месите его, формуете, покрываете начинкой и выпекаете.

Кто угодно может объяснить вам рецепт пиццы, и возможно, вы сможете приготовить себе отличную пиццу на ужин, без специального оборудования и особой подготовки. Но я жду от вас большего. Я хочу, чтобы вы прошли весь путь до создания пятизвездочной пиццы невероятного качества. Я хочу, чтобы вы освоили любой стиль: чикагская глубокая дип-диш или тонкая, как крекер, большая, пышная сицилийская пицца на противне, или же классическая неаполитанская маргарита с аутентичной «леопардовой» корочкой — и все это прямо на вашей собственной кухне с любой духовкой, которая у вас есть.

Неужели это действительно возможно? И даже без специальной печи? Этот вопрос мне задают чаще всего. Хотите верить, хотите нет, но и вы можете так же. Суть не в духовке. Она в ингредиентах

и методах, которые вы используете, и я собираюсь дать вам все необходимое для успеха.

Но если вы действительно хотите пройти весь путь до приготовления потрясающей ресторанной пиццы в домашних условиях, то есть одна вещь, которую я попрошу вас выполнить. Это девиз, который красуется на лицевой стороне моего меню, и три слова, выгравированные на дверях моих ресторанов. Они даже вытатуированы у меня на руках. *Уважайте свое ремесло.*

Ремесло — это разница между хорошим и великим. Для него требуются несколько дополнительных шагов, правильное оборудование, немного больше времени и очень много практики. Но если вы готовы ко всему этому, вас ждет по-настоящему королевская награда.

Поэтому я начну с того, что попрошу вас сделать кое-что немного необычное для кулинарной книги. Я хочу, чтобы вы изучили всю стр. 19, прежде чем приготовить хоть один рецепт. А затем я приглашаю вас на мастер-класс, где мы вместе приготовим вашу первую пиццу — и, возможно, даже несколько раз повторим этот урок, прежде чем вы перейдете к остальным замечательным рецептам, изложенным в этой книге, чтобы в конечном итоге придумать свои собственные вариации и импровизации.

Вот что я имею в виду под уважением к ремеслу. Это может звучать как речь учителя в начале школьного года. Но поверьте мне, это будет весело. И вы попадете на выпускной экзамен.

Хотите получить больше информации и вдохновения? Ознакомьтесь с моим блогом по адресу: ThePizzaBible.com.



*Мастер-
класс*

ПОДГОТОВКА

Прежде чем мы начнем готовить пиццу, вам нужно будет подобрать основное оборудование и ингредиенты.

В зависимости от того, насколько хорошо оборудована ваша кухня, часть инвентария может потребовать небольших вложений. Но инвентарь из этого списка обязательно понадобится вам со временем и сыграет важную роль в приготовлении пиццы. Кроме того, в подборе оборудования есть своя особая прелесть.

Я подготовил стартовый список самого необходимого инвентаря, сугубо для нашего мастер-класса. Но для других рецептов вы можете приобрести еще несколько инструментов. Сходите с этим списком в магазин посуды и кухонных принадлежностей или закажите через интернет то, чего не хватает.

СПИСОК ОБОРУДОВАНИЯ

- ❑ Электронные кухонные весы с шагом измерения до 0,1 г
- ❑ Портативные (карманные) кухонные весы с шагом измерения до 0,01 г (не обязательно, но полезно)
- ❑ Стационарный миксер
- ❑ Погружной блендер
- ❑ Миски для смешивания (удобно иметь набор стеклянных мисок разного размера)
- ❑ Мерные стаканчики для жидких и сыпучих продуктов, а также набор мерных ложек
- ❑ Термометр-щуп
- ❑ Резак для теста с прямыми краями
- ❑ Скребок для чаши с закругленными краями
- ❑ Полиэтиленовая пленка, лучше широкая
- ❑ Рулетка
- ❑ Противень размером 46х33 см или два противня 23х33 см
- ❑ Два квадратных или прямоугольных пекарских камня или подовых листа (см. стр. 5 перед покупкой), с шириной и глубиной, подходящими для вашей духовки
- ❑ Лопата для пиццы размером 30–36 см в длину и ширину, с короткой ручкой
- ❑ Кухонный таймер
- ❑ Кисточка для выпечки (разбрызгивать масло)
- ❑ Нож-ролик (или резак) для пиццы
- ❑ Большие круглые блюда или доски для подачи
- ❑ Широкая термостойкая щетка с жесткой щетиной и кухонная тряпка для чистки камней или подовых листов

Инструменты с возможностью выбора

Камни или сталь?

В большинстве моих рецептов для приготовления пиццы требуются два пекарских камня или подовых листа. Камни существуют уже много лет, и хорошие, большие прямоугольные камни действительно эффективны при приготовлении пиццы. Подовые листы из стали — относительно недавнее открытие. Сталь прекрасно и равномерно прогревается и восстанавливает тепло быстрее, чем камни: это удобно при приготовлении нескольких пицц сразу. Особенно хорошо проявляет себя сталь при выпекании пиццы в режиме гриля в домашней духовке (стр. 210).

Какая должна быть лопата?

Вам понадобится деревянная лопата, чтобы делать пиццу и перемещать ее в духовку и из нее. Подойдет лопата размером 30х30, а лучше 36х36 см. Если собираетесь использовать дровяную печь, обязательно купите лопату с ручкой длиной не менее 50 см (чем больше печь, тем длиннее ручка).

На профессиональных кухнях мы обычно собираем пиццу прямо на рабочей поверхности из мрамора. Затем переносим пиццу на лопату, чтобы поместить ее в печь. В моих ресторанах мы используем тонкую перфорированную металлическую лопату, которая позволяет стряхнуть большую часть манной крупы и муки с нижней стороны пиццы, чтобы та не сгорела в печи. Такие лопаты — потрясающее нововведение, но попытка поместить сырую пиццу на лопату, равно как и последующее ее снятие, может быть немного рискованным, потому что, если вы работаете недостаточно быстро, тесто может осесть в отверстиях, и пицца застрянет. Поэтому дома я рекомендую готовить пиццу на деревянной лопате. Уже овладев базовыми навыками готовки, вы можете порадовать себя перфорированной металлической лопатой.

Резак для теста против скребка для чаши

Резак для теста (иногда называемый настольным скребком или ножом для теста) имеет прямой край и плоскую поверхность, удобен для резки и подъема теста; также он отлично подходит для очистки рабочей поверхности. Скребок для чаши, более гибкий и с закругленным краем, используется так же, как и резиновая лопаточка для соскабливания теста с чаши. Предлагаю вам иметь оба этих инструмента под рукой при приготовлении теста.

Потрясающий способ нарезки

Вы можете использовать традиционный нож-ролик для пиццы, но в последние годы популярность обрел усовершенствованный вариант — качающийся резак для пиццы. Он выглядит как гигантская меццалуна, традиционный итальянский измельчитель с изогнутым лезвием и ручкой на каждом конце. Вы можете по своему желанию купить большой, тяжелый резак с 50-сантиметровым лезвием, которое позволит вам нарезать пиццу одним плавным движением. Чтобы использовать его, держите нож для пиццы под углом 45° к разделочной доске нижним концом над одним краем пиццы. Воткните этот конец резака прямо в борт, а затем раскатайте резак, надавливая как можно сильнее, чтобы разрезать корж до конца. Повторите движение несколько раз, чтобы разрезать пиццу на нужное количество долек. Испытав его однажды, вы уже не вернетесь к ролику для нарезки пиццы, хотя все же стоит держать его под рукой для обрезки теста.

Подставка для пиццы

Принимая гостей за изобильным столом, вы по достоинству оцените подставку для пиццы, которая приподнимает выпечку над столом, освобождая место для остальных угощений. Этот инвентарь особенно полезен, когда вы подаете большую пиццу, например сицилийскую или романа.

ПОКУПКИ ДЛЯ МАСТЕР-КЛАССА

Вот список ингредиентов, которые понадобятся для нашего занятия. Они указаны в достаточном количестве для проведения мастер-класса несколько раз подряд.

- ❑ 1 (достаточно будет 1,4 кг) пакет муки с высоким содержанием клейковины, для получения дополнительной информации о муке см. стр. 19
- ❑ 680 г мелкой манной крупы, хватит на несколько пицц
- ❑ Активные сухие дрожжи (избегайте быстродействующих дрожжей)
- ❑ Мелкая морская соль
- ❑ Диастатический солод (см. стр. 24); вам понадобится совсем небольшое количество — несколько чайных ложек или около 9 г на пиццу; ищите его в интернете или в местном магазине товаров для домашнего пивоварения
- ❑ Оливковое масло первого отжима
- ❑ 1 (794 г) банка протертых томатов
- ❑ 1 (340 г) банка томатной пасты
- ❑ 1 (800 г) банка цельных помидоров сорта «медовая капля»
- ❑ 340 г моцареллы из цельного молока (453 г, если хотите приготовить две сырные пиццы)
- ❑ Сушеный орегано
- ❑ Небольшой кусочек пармезана для украшения
- ❑ Тертый сыр пекорино романо для украшения
- ❑ 115 г нарезанной пепперони или 140 г колбасы на развес с фенхелем или калабрезе, домашней (стр. 62–63) или купленной в магазине
- ❑ 6 тонких ломтиков (около 115 г) прошутто
- ❑ 20 г листьев руколы
- ❑ 12 помидоров черри, желательно разноцветных
- ❑ 1 головка чеснока
- ❑ 1 пучок базилика

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ТЕОРИЯ

Добро пожаловать в Школу пиццы. Сейчас раннее утро, вы сидите в пустой столовой ресторана *Tony's Pizza Napoletana* в Сан-Франциско в окружении дюжины студентов-пекарей, и пока солнечные лучи ползут по столам, а вы потягиваете капучино, я собираюсь начать с краткого обзора базовых принципов, по которым создаю каждую свою пиццу. А потом мы начнем готовить.

МЕДЛЕННО — ВОТ В ЧЕМ СЕКРЕТ

Люди постоянно делают мне этот странный комплимент. Они подходят ко мне, как к человеку, входящему в исповедальню, и, озираясь по сторонам, сообщают доверительным шепотом: «Знаешь, Тони, должен сказать, что мне никогда особо не нравилась пицца. Но когда я попробовал твою, она мне так понравилась!»

Или они скажут: «О боже! Твоя пицца напомнила мне ту, что я так любил в детстве».

Я говорю вам это не для того, чтобы похвастаться, а чтобы подчеркнуть свою точку зрения. Люди, которым так нравилась пицца из детства, вероятно, покупали ее в небольшой пиццерии по соседству. Те, кто никогда по-настоящему не испытывал любви к пицце, несомненно, выросли, скорее всего ели ее лишь в сетевых пиццериях, где используют дешевые ингредиенты, а тесто буквально готовят на фабрике.

Такие пиццы предназначены для того, чтобы насытить вас быстро и недорого. Моя пицца абсолютно о другом. Вы можете съесть ее целиком и не испытать ни сожаления, ни боли в животе. Если вы когда-нибудь ели пиццу в Италии, вы знаете, о чем я говорю. Каждому человеку подают большую пиццу, которая выглядит так, будто должна прокормить семью. Вы набрасываетесь на нее с ножом и вилкой — и уже в следующий миг понимаете, что съели все без остатка.

То, о чем мы здесь говорим, — это усвояемость. Если тесто приготовлено правильно, оно не только приятно пахнет, но и легко усваивается. И ключ

к этому — время. Тесто для пиццы — это живое существо. В ту минуту, когда вы смешиваете дрожжи с мукой и водой, они начинают поглощать простые сахара, содержащиеся в муке, и чем дольше вы позволяете им питаться — до определенного момента, — тем больше они будут есть. Вот почему я хочу, чтобы вы готовили тесто для пиццы, которое будет подниматься в холодильнике как минимум 24 часа, а лучше все 48.

Вы можете найти всевозможные рецепты, по которым пицца окажется на вашем столе за час или меньше, без подъема и замеса. Обычно в таком случае используется большое количество быстродействующих дрожжей, с самого начала активированных некоторым количеством сахара. Это все равно, что дать вашим дрожжам тройной эспрессо. Готовить можно и так, но пицца будет далеко не столь ароматной, нежной и легко усваиваемой. (Если вы из тех людей, которые не любят планировать больше, чем на день вперед, ознакомьтесь с моим рецептом и стратегией замороженного теста на стр. 57.)

Влага, тепло и сахар — вот что заставляет дрожжи работать. Я лишь контролирую эти факторы, чтобы сделать процесс как можно более медленным. Я активирую дрожжи теплой водой, затем обычно смешиваю муку с небольшим количеством солода (чтобы немного подсластить и помочь поддурмиться) и добавляю ледяную воду, которая успокоит дрожжи, когда они начнут пробуждаться. Я очень медленно и относительно недолго смешиваю все ингредиенты в миксере, всегда на самой низкой скорости (а не в кухонном комбайне, который

слишком сильно нагревает тесто). Затем идет дрожжевая смесь, которую медленно и опять же не очень долго вмешиваю в тесто, затем добавляю соль, которая еще больше замедляет процесс брожения. Наконец, в него добавляется небольшое количество масла. После этого я оставляю тесто при комнатной температуре на час, затем убираю его в холодильник на 24 часа или дольше. Этот медленный процесс расстойки означает, что вы можете начать с относительно небольшого количества дрожжей, и в итоге у вас не будет того неприятного, чрезмерно дрожжевого вкуса, который зачастую характерен для домашнего хлеба и пиццы.

Чем медленнее дрожжи поглощают простые сахара в муке, тем лучше. И тем легче усваивается пицца. Подумайте об этом так: вы позволяете дрожжам делать большую часть переваривания за вас.

Нельзя забывать о том, что медленное брожение дает пище более сложный аромат. Это все равно что варить пиво, делать вино или выдерживать сыр. Эти процессы созревания нельзя ускорить, не пожертвовав вкусом. Забудьте о коротких путях. Пицца, любимый во всем мире фастфуд, на самом деле является медленной едой.

ВЗВЕШИВАНИЕ — ПУТЬ К УСПЕХУ

Если эта книга что-то и изменит в вашем подходе к выпечке и готовке, я надеюсь, что она поможет вам освоиться с идеей взвешивания ингредиентов и использования метрических измерений. Поварам в Европе и большей части остального мира повезло, потому что они занимаются этим с рождения. Рецепт итальянской пиццы начнется с 500 г муки и научит использовать граммы или миллилитры (для жидкостей).

Нам, привыкшим к стаканам и столовым ложкам, предстоит изменить подход к взвешиванию, особенно в выпечке. Как правило, взвешивание сухих и жидких ингредиентов является более точным и простым, чем использование мер объема. Вот почему большинство поваров и профессиональных пекарей взвешивают все в граммах. В пиццерии мы каждый

день должны оставаться скрупулезны и последовательны. И то же самое касается домашних рецептов. Если мы с вами оба отмерим стакан муки, а затем взвесим ее, скорее всего, мы получим разные веса, потому что один из нас насыпал ингредиенты менее плотно или точно, чем другой. Использование разного сорта муки также дает почву для потенциальных расхождений. Но когда у вас есть точные весы, вес есть вес. Если каждый из нас возьмет 453 г любой муки для рецепта теста, у нас будет точно одинаковое количество.

Поэтому купите себе хорошие цифровые кухонные весы, которые могут считывать до 0,1 г. Чтобы измерять ингредиенты в меньших количествах (например, дрожжи), я также рекомендую купить портативные (карманные) весы с шагом в 0,01 г.

Как только вы привыкнете взвешивать в граммах, вы обнаружите, что с ними легко работать, и они дают лучшее представление о пропорциях, потому что все основано на десятичных коэффициентах. Что заставляет нас поднять такую тему, как...

ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ

Если вы когда-либо видели профессиональный рецепт выпечки, вы знаете, что они обычно основаны на пекарских процентах. Это удобный способ дать формулу, показывая количество каждого ингредиента не в фиксированном виде (как в типичном рецепте кулинарной книги), а в процентах от количества муки. Мука — это базовое количество, поэтому она всегда представляет собой 100%. Остальные ингредиенты выражены в процентах от этого количества.

Итак, если я делаю тесто с 500 г муки и добавляю 350 мл воды, формула покажет, что мука составляет 100%, а вода — 70% (потому что 350 — это 70% от 500).

Я включил в эту книгу процентные пекарские показатели для всех видов теста (см. стр. 310). Я сделал это отчасти для профессионалов, но также и для домашних поваров. Усвоив пекарские проценты,

вы начинаете понимать, что они дают мгновенное представление о характеристиках теста. Станет легче определять меру конечного продукта, потому что вы просто выбираете нужное количество муки, а затем для каждого другого ингредиента умножаете количество муки на процент, указанный для этого ингредиента в формуле.

Существует удобный онлайн-инструмент, который профессионалы используют для масштабирования рецептов теста. Он называется калькулятором теста для пиццы, позволяет вводить желаемые проценты и вес теста, а затем вычисляет все количества. Это даст вам более глубокое понимание и осознание того, как ингредиенты теста соотносятся друг с другом.

ГИДРАТАЦИЯ

В большинстве случаев состоит тесто для пиццы из базовых ингредиентов — муки, воды, дрожжей и соли, а отличие одного от другого кроется в соотношении воды к муке. Это называется гидратацией.

Как правило, чем выше гидратация теста, тем более легким, пышным, нежным и хрустящим оно получится. Хрустящим? Именно. До определенного момента вода обеспечивает пар, который помогает тесту расширяться во время выпечки, придавая корочке хрустящую внешнюю и мягкую внутреннюю текстуру.

Мне нравится этот эффект, как и большинству пиццайоло и пекарей. Вот почему во многих рецептах я рекомендую повышать уровень гидратации примерно на 85%. Но есть один нюанс: чем выше у вас гидратация, тем менее послушным будет тесто. При увлажнении выше 70% тесто может стать неуправляемым, особенно в руках домашнего пекаря. Оно будет мягким и влажным, начнет разваливаться в процессе работы над ним. И его будет трудно растянуть и сформировать в красивый ровный круг одинаковой толщины. Это означает, что в итоге вы получите пиццу произвольной формы, которая неравномерно прожарится и оставит дырки, через которые по пекарскому камню растекутся сыр и соус.

Некоторые авторы рецептов называют такие переувлажненные пиццы «крафтовыми». Я называю их беспорядком.

Вот почему большинство видов теста в этой книге имеют гидратацию 60–70%. Теперь, когда вы знаете о пекарских процентах, можете просмотреть любой из моих рецептов теста и мгновенно определить уровень гидратации, просто взглянув на процентное число рядом с водой. Удобно, правда?

Когда вы привыкнете работать с тестом, то можете попробовать немного увеличить количество воды во время смешивания и посмотреть, понравится ли вам результат. Но пока знайте, что я установил уровень увлажнения каждого теста в этой книге, чтобы добиться наилучшего качества.



СОВЕТ ОТ ШЕФА

МЕТОД АВТОЛИЗА Чтобы сделать хлеб и пиццу более хрустящими и прочными, некоторые пекари «замачивают» муку в воде в течение 30 минут (или даже 6–8 часов для максимального впитывания). Это так называемый автолиз, при котором мука увлажняется до добавления прочих ингредиентов. Ферменты, содержащиеся в муке, начинают расщеплять ее крахмалы и белки, что способствует развитию клейковины. Если хотите попробовать, вот технология: в чаше стационарного миксера на низкой скорости смешивайте только муку и воду по заданному рецепту теста, пока не получите однородную массу. Накройте чашу пищевой пленкой и дайте смеси постоять при комнатной температуре около 30 минут, затем приступайте к рецепту.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Вы слышали это тысячу раз, но, когда дело доходит до пиццы, лучше повторить. Ингредиенты требуется немного, но каждый из них должен быть наивысшего качества из доступного. Все, начиная от соли и солода и заканчивая помидорами и начинками, заслуживает тщательного рассмотрения. Вы ощутите разницу на вкус.

Мне вообще нравится готовить аутентичную пиццу региональных стилей — будь то американская или итальянская — с использованием ингредиентов, традиционных для этих регионов. Я пойду практически на любые расходы и затраты, чтобы получить аутентичные ингредиенты. Чем больше в вашем рецепте заданных изначально ингредиентов, тем больше ваша пицца будет похожа на оригинал.

Хорошей новостью является то, что в наши дни вы можете найти практически любой фирменный ингредиент для пиццы онлайн, поэтому выбрать продукты, которые используют профессионалы, проще, чем раньше. Плохая новость заключается в том, что вам, возможно, придется закупать эти продукты в больших количествах. Но некоторые ингредиенты можно долго хранить в кухонном шкафу или холодильнике, и вы всегда можете предложить друзьям закупиться вместе и разделить стоимость продуктов.

Еще один отличный вариант — познакомиться с владельцем или менеджером хорошей пиццерии в вашем городе. Скорее всего, они будут рады продать вам любые необходимые ингредиенты, и, возможно, расщедятся даже на оборудование и продукты специально для вас.

МУКА

Мука — это сердце и душа пиццы, поэтому очень важно выбрать ее правильно. Все зависит от типа пиццы, которую вы хотите получить, и от того, сколько времени вы готовы ждать, пока подойдет тесто.

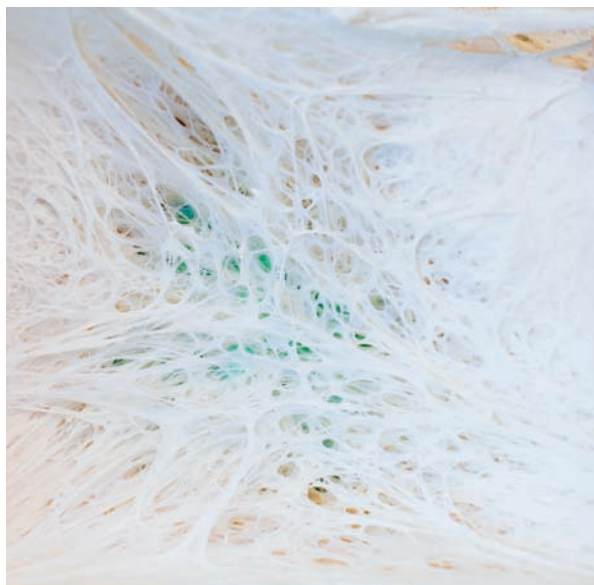
Я всем сердцем привержен традициям, и поэтому мне нравится использовать проверенную временем

муку при приготовлении пиццы любого стиля. Я изучаю рецепты со всех уголков Соединенных Штатов и Италии, чтобы привести региональную американскую и итальянскую пиццу в мое меню как можно ближе к оригиналу. В рецептах теста, приведенных в книге, я знакомлю вас с конкретными видами, часть из которых затруднительно приготовить в небольших количествах для домашних поваров.

Многие кулинарные книги и сайты расскажут вам, что для приготовления пиццы хорошо подойдет универсальная мука. По моему опыту, для большинства пицц это не так. Пшеничная мука содержит глютен, белок, который образует клейковинную сеть белковых нитей, когда вы замешиваете тесто. Чем выше в муке уровень клейковины, тем прочнее будет эта сеть и тем большей эластичностью она будет обладать. На следующей странице есть фотография внутренней части шарика из теста — удивительное изображение, которым я всегда делюсь со своими учениками, чтобы дать им представление об этих нитях.

Когда дрожжи выделяют углекислый газ, именно эта сеть клейковины задерживает газ, заставляя тесто расти и подниматься. Большая часть белка в пшеничной муке состоит из глютена, поэтому пшеничная мука с высоким содержанием глютена также является мукой с высоким содержанием белка.

Универсальная пшеничная мука обычно содержит 10–12% клейковины (иными словами, 10–12% белка). Это нормально для теста, которое созревает за короткое время. Но я предпочитаю более длительное созревание, поэтому выбираю муку с большим содержанием белка и глютена. В своих ресторанах



я обычно использую муку с содержанием белка 12,5–13% для расстойки на 36 часов и 13–14% белка для расстойки на 36–48 часов. Обычно в магазинах такая мука продается как хлебная. Но есть проблема: вы не сможете найти на упаковке информацию о содержании белка или клейковины, потому что в течение года она меняется. Поэтому я решил, что вам будет полезно ознакомиться с определенными брендами, которые производят нужную муку. В книге я стараюсь указывать, какой тип муки лучше подходит для конкретного рецепта.

На стр. 14–15 вы найдете список марок муки, которые я использую. (А на стр. 312–313 есть российский аналог, который также можно использовать.)

ВОДА

Вода — второй по количеству компонент для теста после муки, поэтому важно, какую воду вы используете. Очень жесткая вода с высоким содержанием минералов, в основном кальция и магния, может сделать жестким и тесто. От мягкой воды получится противоположный эффект — и тесто будет «расплываться». Умеренно жесткая вода — то, что нужно.

Чаще всего водопроводная вода годится для приготовления теста для пиццы, поэтому следуйте простому правилу: если вода из вашего крана годится для питья, она годится и для выпечки. Если дело обстоит иначе, попробуйте отфильтровать ее или используйте очищенную питьевую воду в бутылках (но не минеральную воду).

Если в вашем распоряжении только жесткая вода, попробуйте добавить в тесто немного меньше соли; при использовании мягкой воды попробуйте немного увеличить количество соли в рецепте. Сильно хлорированная вода может помешать действию дрожжей. Чтобы выяснить это, просто понюхайте воду. Если она по запаху немного напоминает воду из бассейна, попробуйте оставить ее на ночь в холодильнике в открытом сосуде, и почти весь хлор рассеется.

ДРОЖЖИ

Дрожжи продаются в трех формах:

- Прессованные дрожжи, которые также известны как дрожжи для выпечки, потому что они продаются в прессованных кубиках.
- Активные сухие дрожжи, которые обычно продаются в небольших пакетиках в отделе бакалеи.
- Быстрые (или моментальные) дрожжи, которые также продаются в пакетиках в большинстве супермаркетов.

У всех типов наблюдается некоторый дефицит воды в дрожжевых клетках, который поддерживает их в состоянии покоя. В свежих дрожжах дефицит составляет 30%, в активных и быстрых — не менее 90%. Чем меньше влаги, тем дольше хранятся дрожжи.

Сам я использую свежие дрожжи в своих ресторанах, но домашним поварам я обычно рекомендую активные сухие дрожжи, потому что их легче найти и они дольше «живут».

Пицца в неаполитанском стиле — исключение. В этом случае я использую свежие дрожжи, потому что это обязательный ингредиент в официально утвержденном рецепте пиццы *Associazione Verace Pizza Napoletana*. Если хотите поэкспериментировать

со свежими дрожжами, учтите, что их понадобится в два-три раза больше, чем активных сухих дрожжей.

Быстродействующие дрожжи сводят на нет медленный процесс расстойки, поэтому от них лучше отказаться совсем.

Дрожжи — это живой одноклеточный организм, и он активируется влагой и теплом, поэтому хранить их стоит в холодильнике. Заверните спрессованные дрожжи в полиэтиленовую пленку так, чтобы они могли дышать. Выбрасывайте их, если заметите бесцветные или сухие пятна. Для готовки на дому лучше покупать дрожжи в пакетах. Если покупаете дрожжи в больших количествах, храните их в плотно закрытой стеклянной банке или в другом герметичном контейнере.

Свежие дрожжи хранятся в холодильнике примерно 2 недели. Сухих дрожжей хватит на 2 месяца, но неизвестно наверняка, сколько времени они пролежали до покупки и насколько успели состариться, а то и вовсе погибнуть. Поэтому возьмите за правило не покупать много дрожжей за раз. Лучше покупать свежие дрожжи перед каждым замесом теста и использовать их как можно быстрее.

Я не верю в замораживание дрожжей. Замораживание расширяет воду в клетках, что разрушает клеточную мембрану и убивает дрожжи. Кладите даже неоткрытые пакетики в герметичный контейнер, чтобы дрожжи оставались свежими. И помните, что хранить вскрытую упаковку дрожжей в холодильнике — это все равно что запустить волка к овцам. Эти дрожжи голодны и будут питаться всем, что найдут на полках. Многие из нас, пиццайоло, на личном горьком опыте убедились, что открытый контейнер с дрожжами в холодильнике может быстро испортить соседний контейнер с томатным соусом. Активируя свежие или сухие дрожжи в горячей воде, вы рискуете убить клетки. Никогда не используйте воду теплее 30 °C. Я обычно беру воду температурой около 26 °C, потому что мне нравится медленно активировать дрожжи.

ЗАКВАСКА

Закваска — это еще один «секрет», который будет иметь огромное значение для вашей пиццы. Приготовление теста с помощью закваски иногда называют «непрямым методом», потому что все ингредиенты объединяют больше, чем за один раз. Закваска представляет собой смесь муки и воды, сброженную дрожжами. Это могут быть магазинные дрожжи, они бывают «собранные» с кожуры винограда или других фруктов и овощей, или это могут быть просто натуральные воздушно-капельные дрожжи, которые плавают вокруг нас (как в моей закваске из отрубей на стр. 183). В большинстве случаев я предпочитаю закваску на хороших, проверенных фабричных дрожжах.

Закваска может быть густой, как тесто, или жидкой, как кляр. Или даже остаток теста с предыдущей партии. Возможно, вам знакома идея подпитки закваски, чтобы она оставалась «живой» как можно дольше по времени. В моих ресторанах мы используем как «подпитанные» закваски, так и свежие, приготовленные с нуля за день до использования. Новичкам я рекомендую всегда готовить закваски с нуля за день до приготовления теста — процесс в таком случае проще, а результат известен. Немного освоив разные технологии, вы сможете поэкспериментировать с другими видами закваски.

За исключением чикагской глубокой пиццы, детройтской, сент-луисской и бабушкиной пиццы, я использую закваску во всех видах теста, которое готовлю в своих ресторанах, и рекомендую вам делать то же самое. Это дополнительный шаг, но небольшая порция закваски внесет заметную нотку, придав вашей корочке более сложный вкус, чудесный аромат свежей выпечки, приятную крошку, лучшую текстуру и усвояемость.

Я уточню, что закваску нужно приготовить не менее чем за 18 часов до приготовления теста, поэтому, описывая пиццу, где использование закваски опционально, привожу вам рецепт с использованием закваски и без нее (с соответствующим регулированием пропорций других ингредиентов). В данном уроке, поскольку вы только «начинаете», я даю вам рецепт без закваски, чтобы немного упростить процесс.

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МУКИ

НАИМЕНОВАНИЕ МУКИ	ОПИСАНИЕ	% БЕЛКА
Power Flour (Pendleton Flour Mills)	• классическая мука для пиццерии • очень твердая • универсальная • на мой взгляд, подходит практически для любого стиля, кроме неаполитанского и чикагского • мука из западной части США, которую редко можно увидеть на Восточном побережье • отлично подходит для длительного созревания • слегка сладковатый вкус	13,5%
All Trumps Flour (General Mills)	• классическая мука для пиццерии • традиционная для Нью-Йорка пицца ломтиками • доступно с броматом или без него* • очень твердая (но без бромата намного мягче) • легкий пшеничный привкус • изготовлена из твердой красной яровой пшеницы	14,2%
Harvest King Flour (General Mills)	• легкая, ореховая, средней твердости • изготовлена из озимой пшеницы	12%
High Performer High Protein Unbleached Flour (Giusto's)	• аналогична Power flour, универсальная • дает корочку со вкусом и текстурой на панировочной стороне • изготовлена из темной северной яровой пшеницы	13–13,5%
Tony's California Artisan Flour	• я разработал эту муку (которая доступна как в профессиональной, так и в домашней упаковке) в сотрудничестве с компанией Central Milling • твердая • сладкая • универсальная, аналогичная Power flour • не рекомендуется для неаполитанской пиццы	13–13,5%
Sir Lancelot Unbleached Hi-Gluten Flour (King Arthur)	• хорошая мука для пиццы, если нет профессиональной муки • полутвердая • универсальная • дает корочку со слегка хлебным вкусом и текстурой	14,2%
Organic High Mountain Hi-Protein Flour (Central Milling)	• твердая • сладкий пшеничный вкус, не слишком сухой • желтоватый цвет • изготовлена из 100%-ной темной северной яровой пшеницы	13%
Organic Artisan Type 70 Malted Flour (Central Milling)	• на вкус мягче, чем High Mountain • сладкий пшеничный вкус • желтоватый цвет • 70% экстракции	12,5%
Organic Whole Wheat Medium Flour (Central Milling)	• изготовлена из 100%-ной цельной пшеницы с зародышами, что делает вкус более сладким и способствует более быстрой ферментации благодаря натуральным сахарам в зародышах	12,5%

НАИМЕНОВАНИЕ МУКИ	ОПИСАНИЕ	% БЕЛКА
Ceresota and Heckers All-Purpose Flour	- идеальна для чикагской крекер-пиццы или глубокой дип-диш - не слишком хлебная - легко жевать - легкая, но гибкая пицца - деликатная, со средней прочностью	12%
Organic Dark Rye Flour (Central Milling)	- цельнозерновая, из ржи приятного сине-зеленого цвета - подходит для теста, которое нуждается в брожении, или теста с низкой активностью, потому что содержание натурального сахара ускоряет брожение - идеально подходит для улучшения стартеров - мелкая, чистая, однородная	Без глютена
Organic White Khorasan Flour (Central Milling)	- древняя пшеница, впервые освоенная египтянами, а теперь популярная в Италии - похожа на твердые сорта по крепости белка, твердости и цвету, но намного слаще - при смешивании больше напоминает полбу	14,7–15%
Einkorn Flour (Jovial)	- плотноватая, желтого цвета, впитывает много воды - лучше подходит для теста с более коротким сроком созревания	14%
Antimo Caputo 00 Flour (labeled 00 Pizzeria Flour on professional-sized bags)	- идеальна для неаполитанской пиццы и пиццы на гриле - средней твердости - стабильная - слегка сладковатая - мягкая и нежная, но податливая	11,5–12,5%
Molino San Felice 00 Flour	- идеальна для неаполитанской пиццы и пиццы на гриле - средней твердости - сладкая - мягкая и нежная, но податливая	11–12,2%
Le 5 Stagioni	популярный итальянский бренд муки для пиццы с широким ассортиментом продуктов, для классической итальянской, неаполитанской и пиццы на сковороде.	11,5–13,5%
Molino Marino	- мука, смолотая камнями 00 и 0 из итальянского Пьемонта - идеально подходит для смесей, отличная усвояемость	12,5–16%
Molino Pasini	итальянская мукомольная фабрика с ассортиментом продуктов для классической итальянской и неаполитанской пиццы	11–13,5%

В дополнение к этим вот другие виды муки, с которыми я добился отличных результатов за эти годы, но которые не вошли в эту книгу. Хотя я обычно не поклонник отбеленной муки, некоторые из марок попадают в эту категорию.

- King Kaiser (белок: 14%; много глютена; отбеленная; запад США)
- Balancer (белок: 14%; много глютена; восток США)
- Superlative (белок: 12,6%; солодовая; восток США)

- Kyrol (белок: 14%; много глютена; восток США)
- All Aces (белок: 12%; восток США)
- Full Strength (белок: 12,6%; бромированная* или небромированная; солодовая)
- Мука для пиццы Shawnee (белок: 10,5–11,5%; много глютена)
- Perfect Diamond (белок: 13,2–13,8%; много глютена; яровая пшеница)

* Бромат калия добавляется для ее укрепления. Именно из такой муки обычно готовится настоящее тесто для пиццы в нью-йоркском стиле. Но поскольку бромат калия (или просто бромат) в некоторых исследованиях был связан с раком, я рекомендую избегать его.