

ТЕСТО для той самой итальянской ПИЦЦЫ на закваске

Рано утром замесили ТЕСТО - в обед #пиццаПекарько, или вечером замес и тогда пицца 🍕 на завтрак (во как! 👍) на эти выходные 😊 очень кстати 🙌

На видео в reels я показываю как мы готовим ее на газовом гриле, на камне) но тоже самое можно сделать в духовке

ЛОВИТЕ РЕЦЕПТ и не забудьте сохранить пост:

- 150 г закваска ЛМ или 50% опары на закваске
- 390 г вода (начните с 350 г)
- 500 г пшеничная мука (можно например микс 450 г вс и 50 г ц/з)
- 1 ст.л масло оливковое
- 1 ст.л сахар
- 1,5 ч.л соль

Смешайте муку, воду, закваску. Затем добавьте сахар, соль и масло. Замесить тесто, смажьте форму маслом и оставьте на брожении при комн Т на ~3 часа. За это время "растяните и сложите" тесто ~2-4 раза. Потом можно печь пиццу или убрать тесто в холодильник на 1 час раньше, чтобы печь на следующий день

Выпечка на камне или противне в хорошо разогретой духовке, печке при 230-250С минут 10

Начинки и топпинги на ваш вкус 🙌

Я лично люблю груша 🍏 горгонзола и бокал белого игристого 😄 одним словом программа на выходные уже составлена

Пыс. Если непонятно - спрашивайте! 😊

Оля #ПекарьКо