Oppskrift Pizza Napoletana (sorry; dette er ikke enkelt…)

Tid: påbegynnes for eksempel onsdag kl 21:00 og er ferdig fredag kl 18.

* Kl 07:00 torsdag eltes deigen i 20 minutter
* Kl 07:00 fredag lages det baller som settes i kjøleskap
* Kl 14:00 settes ballene ut i romtemp
* Kl 18:00 ferdige

Antall pizzaballer: 4 stk, Vekt pr pizzaball: 265 gram, 62% hydrasjon/vann, 3% salt. Tider: 10 timer poolish, 31 timer (24 timer hele deigen/7 timer bollene) kjøleskap og 4 timer romtemp. Poolish (se på nettet): 10 timer fra kl 21 (kan gjerne settes til 20 timer, men da endres alle parametere og det kan enkelt gjøres via appen «PizzApp»).

Mel: 20% Manitoba og resten 00 mel (for eksempel «Antigrumi»). Manitoba og Antigrumi fås hos «Smak av Italia» Slemmestad, men de har også ferdigblandet for lengre heving i store pakker.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Kl 21:00 onsdag: ha 321 gr mel i en bolle, bland inn 1,26 gram fersk gjær i 321 gram vann og bland sammen mel og vann i bollen godt med for eksempel en gaffel. Dekk til med plast tett og bruk gjerne en strikk for å tette bollen. La bollen stå i romtemp til neste dag kl 07:00. Forbered 19gram salt, 0,48 gram fersk gjær og 77gram vann i ett glass. Glasset settes i kjøleskapet (!).

Kl 07:00 torsdag: bland inn ekstra 321 gram mel med poolishen, ha saltet i ett annet glass og bruk en liten øse til å ta ca 10% av vannet oppi (sett til side), bland gjær i resten av vannet og tilfør små mengder vann av gangen over ca 5 minutter inn i melblandingen. Elt for hånd eller med eltemaskin på minste hastighet i 15 minutter. Lag en grop midt i deigen og bland inn siste rest av vann og salt og elt 5 minutter. Legg deigen på en brødfjøl (ha litt matolje på den først) for eksempel og dekk til med plast og la stå i 20 minutter. Dra så deigen ut og fold sammen igjen noen ganger og «lukk» deigen før den settes opp i en bolle (som lukkes med plast) for å stå i kjøleskapet. Her vises video av hvordan deig lukkes for bollene og det samme gjelder for den store deigmassen: <https://www.youtube.com/watch?v=jsH2xhJJqlc>.

Kl 07 fredag: pizzabollene lages (se video over) og settes i hevekasse eller heveboller (Ikea: <https://www.clasohlson.com/no/Matboks-ildfast-form,-1,2-liter/p/34-8550-5>) som må smures inn med litt matolje først. Settes tilbake i kjøleskapet til kl 14.

Kl 14: bollene tas ut av kjøleskapet. Kl 18: ferdige for bruk.

Anmerkning: hvis det eltes for hånd er det ikke noe poeng med å ha vannet i kjøleskap over natten, eltes med maskin er det viktig og det beste er å ha små isbiter i vannet. Dette roter ikke til den lange hevetiden siden temperaturen ved maskinelting aldri må gå over ca 28 grader.

Lykke til!   
Christian «Super Mario»   
Tel 92467266