Pizza od pizzajola

težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1000 g**brašna tip 00 Bio
- **620 g**voda, hladnasta!
- **4-5 g najviše**svježeg kvasca
- **30-32 g najviše**soli
- **10 g**maslinovog ulja

Priprema

Stavimo vodu u posudu, otopimo rukom sveži kvasac (ukoliko stavljate suhi onda 2 grama najviše) u toj vodi, i dodamo maslinovo ulje i promješamo par puta žlicom, drvenom kuhacom, što god imate.

Može koristiti i brašno samo 00, ali je bitno da je taj tip jer sadrži više proteina. Dodamo 50% brašna i dobro miješamo to sa kuhacom 5 minuta da bude kremasto i obavezno bez grudica od brašna. Znaci mora krema biti glatka skroz. Kad smo dobili takvu smjesu ostavimo 5 minuta tako da odmori ta "krema".

Nakon 5 minuta odmaranja, promješamo 1-2 puta da se aktivira opet ta krema, onda dodamo sol, pa opet promješamo par puta, nakon toga dodamo POLA OD ONOG OSTATKA BRAŠNA, i mijesamo to 3 minuta.

Sad je vrijeme da malo zaprljate radnu površinu i svoje vrijedne ruke.

Nakon 20 minuta intezivnog miješanja oblikujte to tijesto u krug, nesmije vam biti sad u nekom obliku ko zna kakvom, nego ga u krug oblikujte. Pokrijte ga obavezno vlaznom krpom i ostavite da odmori 1 sat na sobnoj temperaturi od 18 do 20 stupnjeva NAJVIŠE. OVA TEMPERATURA JE JAKO BITNA DA VAM TIJESTO

ISPADNE VRHUNSKO.

Nakon što je tijesto odmorilo 1 sat, nemojte ga dirati puno nego samo špatulom, ili nožem sjecite da možete izvagati bule (loptice), najbolja težina je 300-320 grama.

Kad ste ih izvagali, loptice morate "izbulirati" tj. Izbiti zrak iz njih tako da ih oblikujete u što je bolje mogucu lopticu. Kad ste to sve napravili posložite ih u neku posudu pravokutnog oblika ili neku tacnu. Ali obavezno odvojite tijesto jedno od drugog bar 3 cm, pokrijte ga vrecicom, ili još bolje ako imate prijanjajucu foliju (prozirnu), dobro ga pokrijte da ne ukazi zrak. Ako koristite vrecicu stavite mokru krpu preko vrecice da težina krpe pokrije tijesto.

Ostavite to tijesto da odmori 6 sati najmanje.

Savet

1. Ako pratite tono ove korake garantiram da e pizza ispasti najbolja koju ste ikad napravili. 2. Ako nemate prostoriju gdje vam je temperarura 18 stupnjeva onda nadite prostoriju koja je najhladnija al onda loptice ostavite da odmaraju 4 sata. 3. Ako ih neete koristit odma, nakon što su odmorile na sobnoj temperaturi stavite ih u frižider kako bi blokirali fermentaciju. Na taj nain vam tijesto može trajati i do 2 dana. Molim vas da mi napišete kako vam je ispalo ako neko bude pravia ovako, garantiram da e biti vrhunsko jer se bavim poslom pizza majstora, hvala i dobar tek :)