

ПИЦЦА



СЕКРЕТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ШЕФ-ПОВАРОВ



Информационная
группа
Ресторанные
ВЕДОМОСТИ



ПИЦЦА

СЕКРЕТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ШЕФ-ПОВАРОВ

УДК 641.55/.56

ББК 36.99

ПЗ5

Охраняется законом РФ об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издательства. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

ПЗ5 ПИЦЦА. Секретные материалы шеф-поваров / [сост. О. Захарова] – М. : ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2019. – 160 с. : илл.

ISBN 978-5-6040952-3-2

Эта книга не только красивое кулинарное издание и учебное пособие, а нечто большее — личный опыт людей, для которых пицца стала делом жизни. За основу нашего подробного рассказа мы взяли продукты для приготовления этого итальянского специалитета, добавили главу про печи, учли последние тенденции в ресторанном бизнесе.

У книги 17 авторов, и у каждого из них свой взгляд на пиццу и ее приготовление. Лучшие шефы и пиццайоло поделились своими секретами, рецептами и дали практические советы.

Надеемся, что, читая книгу, вы услышите живые голоса мастеров, проникнетесь любовью к пицце и повысите свой профессиональный уровень в итальянской кухне.



СОДЕРЖАНИЕ

- | | | | |
|----|---|-----|---|
| 8 | Вода
Винченцо Дилилло | 82 | Помидоры
Андрей Кошкодан |
| 20 | Мука
Валентино Бонтемпи | 94 | Томатный соус
Эльдар Кабиров |
| 30 | Соль и сахар
Роман Авдеев | 110 | Сыр
Сергей Носов |
| 40 | Дрожжи
Леонардо Трапполони,
Мирко Дзаго | 120 | Начинки
Кристиан Лоренцини |
| 54 | Закваска
Тициано Казило,
Анастасия и Павел Сидоровы | 130 | Дровяная печь
Артем Лосев |
| 70 | Оливковое
масло
Андреа Галли,
Стефано Просперини | 142 | Пицца —
это модно
Дмитрий Зотов,
Сергей Крылов |



I8



37



5I



52



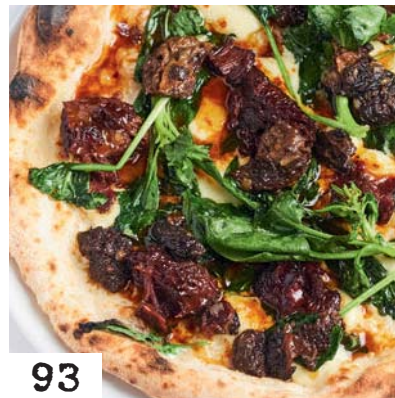
67



79



90



93



I05



I09



II8



I27



I28



I39



I53



I54



Винченцо Дилилло

Шеф-повар ресторана
Osteria della Piazza
Bianca



Леонардо Трапполони

Шеф-пиццайоло
ресторана BRO&N



Мирко Дзаго

Шеф-повар ресторанов
BRO&N и «Аист»,
владелец ресторана
«Оффичина»

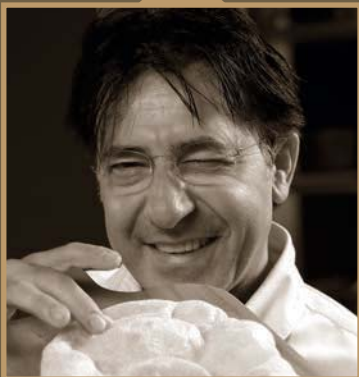
Валентино Бонтемпи

Шеф-повар,
владелец
Pinzeria by Bontempi



Роман Авдеев

Пиццайоло ресторана
Barmalini



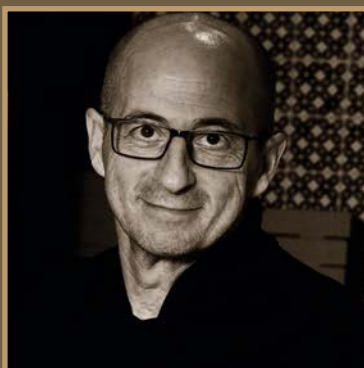
Анастасия и Павел Сидоровы

Владельцы ресторанов
Scrocchiarella



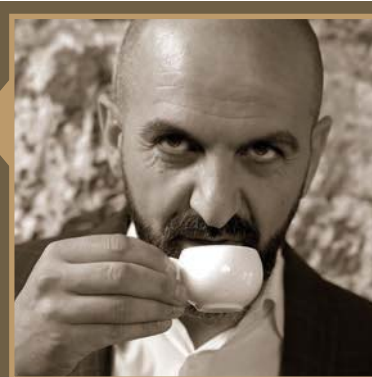
Стефано Просперини

Пиццайоло
Bolognetta
Osteria & Pizzeria



Тициано Казило

Пиццайоло,
бренд-шеф ресторанов
Scrocchiarella



Андреа Галли

Шеф-повар
Bolognetta
Osteria & Pizzeria



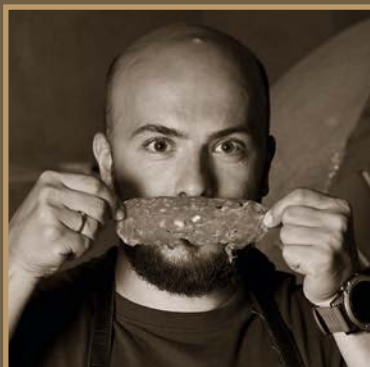
Андрей Кошкодан

Шеф-повар
ресторана
Luciano



Эльдар Кабиров

Совладелец пиццерий
«22 сантиметра»
в Москве и Санкт-
Петербурге



Сергей Носов

Бренд-шеф ресторанов
«Сыроварня»,
шеф-повар ресторана
«Причал»



Кристиан Лоренцини

Шеф-повар
ресторанов Vuono и
Christian



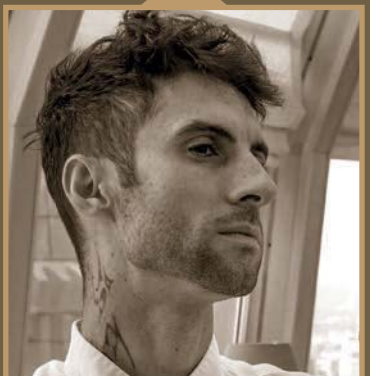
Дмитрий Зотов

Ресторатор, совладелец
Zotman Pizza Pie, шеф-
повар «Бюро», владелец
«Крылышки и ножи»



Артем Лосев

Шеф-повар
ресторанов «Горыныч»
и Mushrooms



Сергей Крылов

Совладелец Zotman Pizza
Pie, Dalla Masala, Haggis
Pub & Kitchen, Madame
Wong, Iggy Pub, Pate & Co
Brasserie, Little White



Вода



ВСЕ НАЧИНАЕТСЯ С ВОДЫ. И ДАЖЕ ПИЦЦА БЕЗ НЕЕ НЕВОЗМОЖНА. РАССКАЖЕМ В ЭТОЙ ГЛАВЕ, КАКОЙ ОНА ДОЛЖНА БЫТЬ, НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ ПРИ ЗАМЕСЕ ТЕСТА И ГДЕ САМАЯ ЛУЧШАЯ В МИРЕ ВОДА ДЛЯ ПИЦЦЫ. А ЕЩЕ ПОГОВОРИМ О ВАЖНОСТИ ЕЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ЗАМЕСЕ ТЕСТА.

При смешивании воды и муки образуется глютен, придающий тесту форму и отвечающий за ее структуру. Во время брожения дрожжей в сыром тесте выделяются газы, которые сохраняются внутри эластичного каркаса из глютенных нитей. Глютен тем самым предупреждает опадание сырого теста во время подъема, и после выпечки оно становится воздушным.

Пять основных характеристик воды, влияющих на тесто: кислотность, жесткость, минеральный состав, наличие хлора и температура. Значение кислотности предпочтительно в пределах от 5 до 7 единиц. Вода должна быть средней жесткости, поскольку мягкая вода делает тесто слишком липким, а чересчур жесткая — снижает силу углекислого газа, и тесто поднимается слишком долго. Хлор тоже не дружит с дрожжами. Согласно традициям вода перед замесом должна 1–2 часа постоять при комнатной температуре, но это только традиции — действия «по учебнику». Многие пиццайоло используют теплую воду, чтобы активировать поднятие теста, или холодную, для приостановки этого процесса.

«Вода повышает выход конечного изделия и срок хранения готового продукта. Она способствует растворению дрожжей и других сухих ингредиентов, активируя их работу. Вода словно ключ, запускающий весь механизм создания пиццы».



Osteria
della
Piazza
Bianca

Винченцо Дилилло

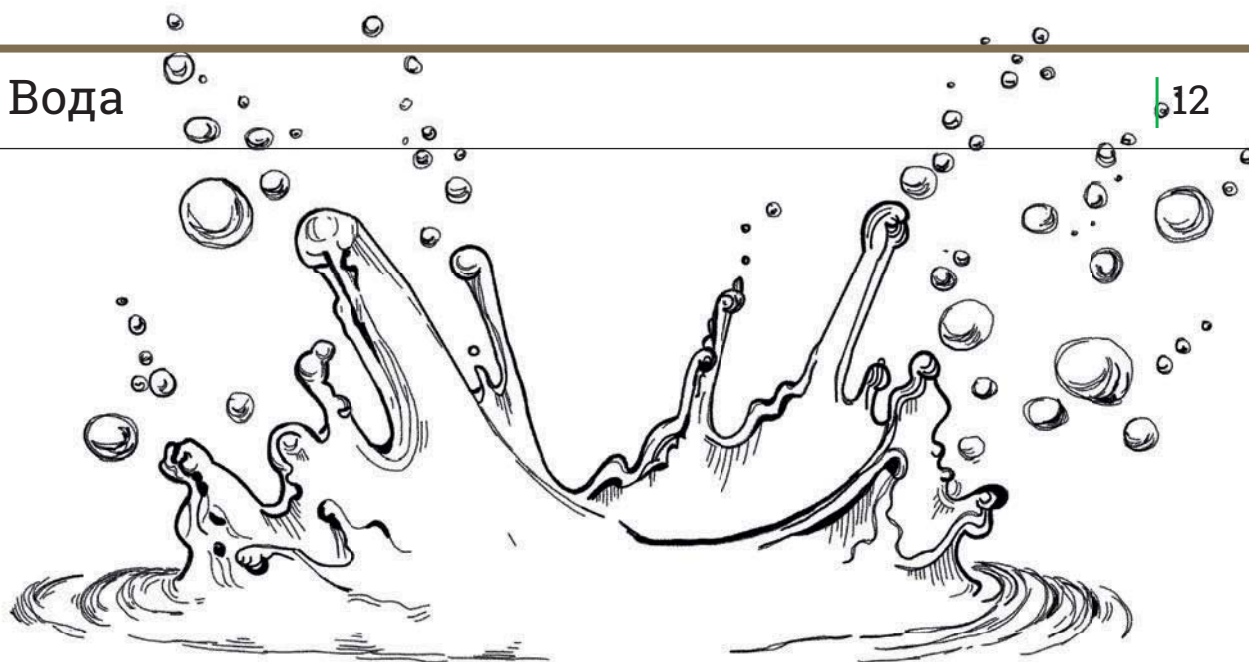


Шеф-повар ресторана **Osteria della Piazza Bianca**, член Итальянской ассоциации пиццерий (API) по акробатическому производству пиццы

Я родился в Равенне, маленьком городке рядом с Римини. Прожив в Италии 34 года, успел научиться готовить, участвовал в Чемпионате мира по пицце, несколько раз поднимался на пьедестал почета. В 1995 году стал победителем чемпионата, который проходил в итальянском городе Сальсамаджоре-Терма.

Восемь лет тому назад приехал в Россию — меня нашли через интернет и пригласили в Москву на работу. За это время успел сменить несколько ресторанов, развестись, научиться говорить, читать и писать по-русски и много-много работать.

Увлекаюсь фотографией и видео. На домашней студии снимаю ролики для своего канала на YouTube. Мой контент — мастер-классы на русском языке по приготовлению блюд итальянской кухни. Самообразовываюсь в финансовой сфере, чтобы самому решать, куда вкладывать деньги.



Винченцо Дилилло о воде для пиццы

Вода способна влиять на то, какая пицца получится в результате. В некоторых регионах Италии, например в Неаполе, вода даже из крана чистая, не тяжелая и ее сразу можно использовать для теста. Неаполитанская пицца с такой водой — самая настоящая и лучшая, единственная во всем мире. Можно попробовать взять муку и воду из Неаполя, уехать куда-то и там готовить, но итальянцы скажут: воздух не тот! Понимаете, и воздух имеет значение для пиццы. В нем свои бактерии, и они влияют на процесс брожения и подъем теста.

Показатель pH воды (кислотность)

Кислотность воды не должна быть слишком высокой. При смешивании муки с водой начинается жизнь — бактерии и микроорганизмы активно проявляют себя в тесте. Они питаются, переваривают, размножаются. Этот процесс в Италии называют «матурационе». Если значение pH выше 7, матурационе замедляется и усложняется, что, конечно, идет не на пользу пицце.

Температура воды

Температуру воды необходимо регулировать в зависимости от цели, которой надо добиться. Если у меня тесто доходит в холодильнике сутки, вода должна быть холодной! Я даже могу брать ледяную воду и лед вместе, чтобы замесить тесто.



Секрет профи:

В нашем ресторане тесто для пиццы готовится два дня, и мы заранее (за сутки) помещаем воду в камеры при 4-5 °С. На следующий день используем эту воду, замешиваем тесто, убираем его в камеру при той же температуре. Через сутки достаем, делаем еще один шаг на пути приготовления пиццы — и снова в камеру. И только на третий день начинаем с ним полноценно работать.

Если тесто должно дойти быстрее, всего за 6–8 часов — обычно так делают дома, — нужно использовать воду комнатной температуры. Тесто убрать в контейнер и оставить на столе оптимально при 22 °С минимум на 5-6 часов для подъема.

Сила муки и вода

Если мука сильная, тесто требует больше воды. Мука способна удерживать ее в себе довольно много. Например, самая сильная мука — это манитоба из Канады, с W 400 (максимальный показатель силы муки).



Совет от шефа:

Для сильной муки работает соотношение 1:1, когда на 1 кг муки берется 1 кг воды. Чем мука слабее, тем меньше необходимо воды. Есть слабая мука, когда на 1 кг муки достаточно всего 500 мл воды.



Мой опыт

Я — самоучка, всему новому учусь сам. Но вот готовить меня учил в юности самый крутой повар Италии — Микеле Аччетто. Знаменитый пиццайоло, который выигрывал все медали в чемпионате по пицце. Я работал у него три месяца. Пиццы мне снились ночью. Мы готовили каждый день 500–600 пицц по будням, а по выходным, втроем — по 800–900. Позже, когда у нас с женой была своя пиццерия и доставка, случилось так, что два сотрудника не смогли выйти на работу. А нас всего четыре человека, и каждый важен. В тот день вдвоем мы приготовили примерно 350 пицц за пять часов. И еще принимали заказы, и упаковывали, и резали, и общались с курьерами.

Месяца три назад сотрудники передачи «Я могу!» решили установить рекорд по пицце для книги «Рекорды России». Я стал первым иностранцем, кто попал в эту книгу. Приготовил огромную пиццу диаметром 103 см, раскатывая и постоянно подбрасывая ее. Начинка была пепперони, томатный соус и моцарелла. Приготовил пиццу четко за 3,5 минуты — рекорд зафиксирован.

Пицца-шоу — показываешь, что умеешь

Пицца-шоу — это когда ты демонстрируешь что-то особенное, чего не умеют все остальные. Это и многолетние тренировки, и миллион падений пиццы. И это всегда публика, всегда внимание, всегда эмоции. Пицца-шоу отчасти можно сравнить с цирком. Но в цирке, если ошибешься, упадешь — и все, до свидания. А здесь не я упаду, упадет пицца!

Я считаю, что для пицца-шоу прежде всего нужно научиться по-настоящему хорошо готовить стандартную, классическую пиццу. Нужно разбираться в муке и чувствовать тесто.

В тесто для конкурсной пиццы не добавляются дрожжи, ведь она прежде всего для шоу, а потом уже для еды. Обычно тесто для стандартной пиццы в ресторане я могу крутить и подбрасывать, но не больше 10 секунд. Оно сразу же растягивается, так как очень нежное. Но если делаю пиццу специально для шоу, могу ее крутить уже 30 секунд или даже минуту.



Совет от шефа:

Если я замешиваю тесто для подбрасывания, кладу больше соли, чем обычно. Ведь соль увеличивает силу муки. Больше соли, тесто содержит больше глютена и получается более эластичным. Если я хочу легкое, вкусное и хрустящее тесто, тогда я добавляю меньше соли. На 1 кг муки я максимально кладу 30 г соли.



Для пиццы важно ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕЧКИ

Температура должна быть очень высокая, не меньше 350 °С. Допустим, берем неаполитанскую пиццу. В Неаполе принято ее готовить при 400 °С за 1,5 минуты. Римскую, которая более нежная, сочная, готовим при 350 °С уже за 3 минуты.

ВЫПЕКАНИЕ НА КАМНЕ

Бывает, в ресторанах кладут пиццу на противень, на какие-то решетки. Нет! Тесто должно трогать камень, необходим прямой контакт. Есть такое понятие — «термошок». Это как раз такой случай: тесто на разогретом камне «схватывается» и благодаря этому получается с «пятнами», хрустящим снизу. Это очень важно.

СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПИЦЦАЙОЛО В Неаполе пиццу обычно готовят два повара. Один работает за столом, раскатывает тесто и начинает. Второй — только у печи. Печь по-итальянски называется «форно», и вот второй повар называется «форнайо», он — профессионал выпекания пиццы. Форнаро годами тренируется, чтобы знать все и чувствовать, когда и как готовить. Ведь печь, особенно на дровах — почти живой организм, надо его хорошо изучить и уметь с ним договариваться.

«Тесто для пицца-шоу должно быть более жестким, упругим, чтобы ты мог крутить пиццу подольше. Если тесто нежное, как только ты начинаешь им жонглировать, лепешка быстро увеличивается в размере и ты не можешь с ней больше работать. Для тренировок перед пицца-шоу специально придумали резиновые игрушки-тренажеры. Есть такие лепешки, которые выглядят, как пицца, только они — силиконовые. Они и не рвутся, и не растягиваются».



Совет от шефа:

Иногда я добавляю в тесто для пиццы нерафинированный сахар, а иногда нет, все зависит от желаемого результата. При 300 °С, которые легко получить в печи, сахар плавится, а потом превращается в карамель. Больше сахара — тесто будет более темным, румяным и хрустящим. Еще сахар кормит микроорганизмы, они активнее работают, и тесто поднимается быстрее. Если добавляю сахар, уменьшаю количество дрожжей. Заменить его сахарной пудрой можно, но только той, что намолот сам.





Пицца с ростбифом и белыми грибами

6 штук диаметром 30 см

ДЛЯ ТЕСТА:

прессованные дрожжи	5 г
вода	550 мл
мука 00 высший сорт	1 кг
мелкая морская соль	25 г
оливковое масло «экстра вирджин»	30 мл

ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА:

очищенные помидоры	
в собственном соку	600 г
базилик	6 листочков
оливковое масло «экстра вирджин»	50 мл
соль	15 г
свежемолотый черный перец	

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

томатный соус	130 г
говяжья вырезка	130 г
оливковое масло	10 мл
помидоры черри	15 г
очищенные несоленые фисташки	15 г
моцарелла	130 г
белые грибы	40 г
шампиньоны	40 г
чеснок	1 зубчик
петрушка	1 веточка
сухой орегано	щепотка

- ▶ Для теста дрожжи растворите в воде комнатной температуры, вылейте в миску с мукой, перемешайте. Добавьте соль. Переложите на стол, продолжайте замешивать тесто до гладкой консистенции, 5-7 мин.
- ▶ Постепенно добавляйте масло. Когда масло полностью впитается, переложите в миску

и оставьте на 30 мин. под влажным полотенцем.

- ▶ Тесто разделите на куски по 230 г и скатайте в шары. Переложите на стол, накройте пленкой, оставьте при комнатной температуре на 2-3 ч.
- ▶ Руками — без скалки! — растяните каждый кусок теста в круг диаметром 30 см. Для выпечки в бытовой духовке переложите тесто на противень, смазанный растительным маслом. Сделайте несколько проколов вилкой.
- ▶ Выпекайте в духовке на верхнем уровне при максимальной температуре, 2-3 мин. Достаньте лепешку из духовки, выложите на стол и переверните на другую сторону.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Для соуса помидоры измельчите в блендере. Листья базилика порвите руками, добавьте в чашу блендера вместе с маслом. Посолите и поперчите. Измельчите до однородности.
- ▶ Для начинки мясо нарежьте тонкими ломтиками. Посолите и поперчите, смешайте с половиной оливкового масла. Помидоры черри разрежьте пополам. Фисташки измельчите в крошку. Моцареллу натрите на крупной терке.
- ▶ Белые грибы отварите, 3 мин. Откиньте на сито. Все грибы крупно нарежьте и обжарьте с оставшимся маслом и чесноком, мелко нарезанной петрушкой и орегано, 4-5 мин. Посолите и поперчите.
- ▶ Смажьте лепешку томатным соусом. Выложите моцареллу, мясо, грибы и помидоры. Выпекайте на среднем уровне при 330 °C, 3-5 мин. Горячую пиццу посыпьте фисташками. Подавайте.

Пицца «Море и горы: креветки, кальмары, цукини и белые грибы»

6 штук диаметром 30 см

ДЛЯ ТЕСТА:

прессованные дрожжи	5 г
вода	550 мл
мука 00 высший сорт	1 кг
мелкая морская соль	25 г
оливковое масло «экстра вирджин»	30 мл

ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА:

очищенные помидоры	
в собственном соку	600 г
базилик	6 листочков
оливковое масло «экстра вирджин»	50 мл
соль	15 г
свежемолотый черный перец	

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

томатный соус	130 г
цукини	30 г
очищенные креветки 16/20	50 г
кальмары	50 г
петрушка	2 веточки
оливковое масло	
«экстра вирджин»	10 мл
моцарелла	100 г
грana падано	25 г
моцарелла	100 г
пармезан	20 г
белые грибы	40 г
чеснок	2 зубчика
сухой орегано	щепотка
руккола	25 г

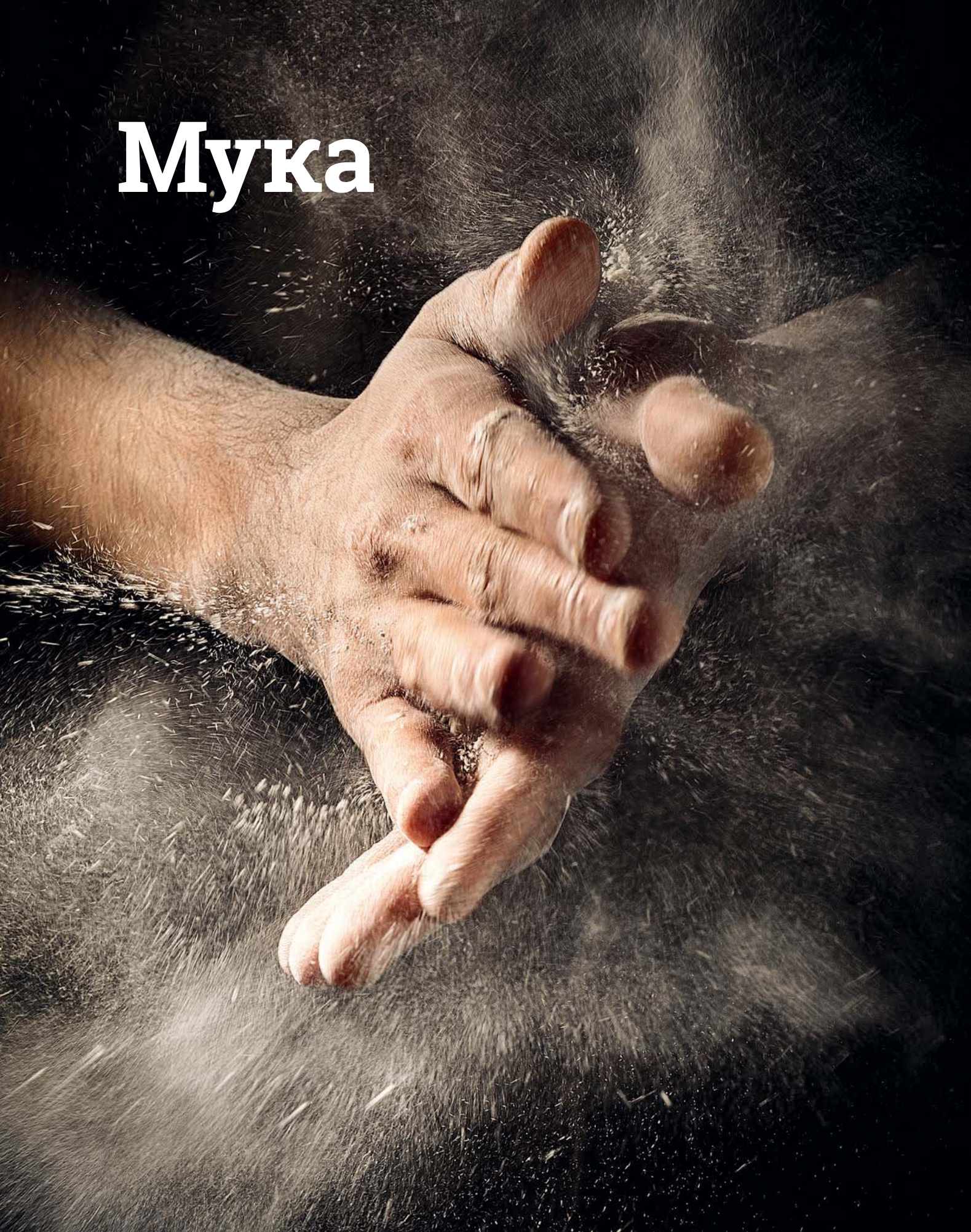
- ▶ Для теста дрожжи растворите в воде комнатной температуры, вылейте в миску с мукой, перемешайте. Добавьте соль. Переложите

на стол, продолжайте замешивать тесто до гладкой консистенции, 5–7 мин.

- ▶ Постепенно добавляйте масло. Когда оно полностью впитается, переложите в миску и оставьте на 30 мин. под влажным полотенцем.
- ▶ Тесто разделите на куски по 230 г и скатайте в шары. Переложите на стол, накройте пищевой пленкой, оставьте при комнатной температуре на 2–3 ч.
- ▶ Руками — без скалки! — растяните каждый кусок теста в круг диаметром 30 см. Для выпечки в бытовой духовке переложите тесто на противень, смазанный растительным маслом. Сделайте несколько проколов вилкой.
- ▶ Выпекайте в духовке на верхнем уровне при максимальной температуре, 2–3 мин. Достаньте лепешку из духовки, выложите на стол и переверните на другую сторону.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Приготовление томатного соуса смотрите на стр. 15.
- ▶ Для начинки цукини нарежьте ломтиками толщиной 5 мм. Креветки нарежьте вдоль пополам, кальмары — кольцами. Перемешайте с мелко нарезанной веточкой петрушки и половиной оливкового масла. Посолите и поперчите. Весь сыр натрите на крупной терке.
- ▶ Приготовьте белые грибы, как указано на стр. 15.
- ▶ Смажьте лепешку томатным соусом. Выложите моцареллу, грana падано, цукини, морепродукты и белые грибы. Выпекайте на среднем уровне при 330 °С, 3–5 мин. Горячую пиццу украсьте рукколой и пармезаном. Подавайте.



Мукa



ХОРОШАЯ ПИЦЦА НАЧИНАЕТСЯ С ПРАВИЛЬНОЙ МУКИ. ВОЗМОЖНО, НИКОГДА РАНЕЕ МУКА НЕ СТАНОВИЛАСЬ ЦЕНТРОМ ПРИСТАЛЬНОГО ВНИМАНИЯ, И ВСЕ БЛАГОДАРЯ АВТОРСКОЙ РЕЦЕПТУРЕ МУЧНЫХ СМЕСЕЙ, КОТОРЫЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ДЛЯ ПИЦЦЫ. ВСЕМ ИНТЕРЕСНО: КАКУЮ МУКУ И В КАКИХ ПРОПОРЦИЯХ ИСПОЛЬЗУЮТ СОЗДАТЕЛИ СМЕСЕЙ? ЧТОБЫ БЫТЬ В ТЕМЕ ЖАРКИХ ДИСКУССИЙ, НАЧНИТЕ С «ПРОСТОГО» — С СИЛЫ МУКИ.

Пшеничная мука производится из твердых сортов пшеницы и из мягких. Первая в основном идет на пасту, из второй в том числе готовят пиццу. Мягкая содержит больше белка, благодаря чему тесто имеет эластичную текстуру. Количеством белка определяется сила муки. Она измеряется в W-единицах. Качественный продукт должен иметь показатель W не менее 260–280. Сильная мука, например манитоба, идеальна для изготовления теста с долгим процессом брожения.

Важен еще один показатель муки — содержание минеральных солей, а точнее золы, обозначаемое как мука 00, мука 0... Некоторое ее количество сжигают и взвешивают оставшийся пепел. В Италии законодательно закреплено максимальное содержание золы: мука 00 — 0,50%, мука 0 — 0,65%, мука 1 — 0,80% и мука 2 — 0,95%. При этом мука из цельного зерна содержит 1,40–1,60% золы. В пиццериях чаще всего используется мука 00, муку 0 берут всего в трех случаях из ста, другие виды муки еще реже — в двух случаях из ста. Для неаполитанской пиццы мука 00 — правильный, но не единственный выбор, поскольку работает она только при выпечке в сильно разогретой печи (свыше 400 °C).

«Существует некоторый стандарт: для неаполитанской пиццы следует брать муку с содержанием белка 9,5–11%, для итальянской пиццы с тонкой корочкой — 13,5–14,5%, для пиццы в нью-йоркском стиле — 13,5% и для пиццы с толстой корочкой в чикагском стиле — 11–12,5%».



Pinzeria
by Bontempi

Валентино Бонтемпи



Шеф-повар, владелец **Pinzeria by Bontempi**

Я родился в городе Брешиа, в Ломбардии. С красным дипломом окончил престижную высшую школу Caterina De Medici, получив специальность шеф-повара. Работал в ресторане Beauty Farm Villa Paradiso на озере Гарда вместе с легендарным шеф-поваром Энцо Боски.

Затем было несколько именитых ресторанов Италии и США, и вот уже 13 лет я в России. За это время я стал владельцем пяти столичных ресторанов Pinzeria by Bontempi, а также продал франшизы в Санкт-Петербург, Екатеринбург, Омск, Рязань, Махачкалу и Волгоград.

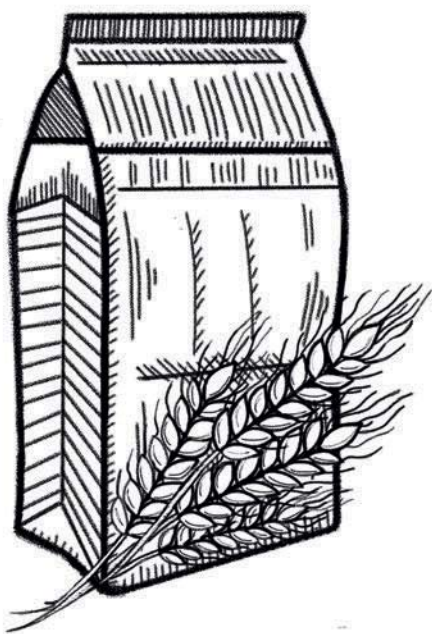
В гастрономии, как и в любви, насильно мил не будешь: влюбленность должна щелкнуть на химическом уровне. Гости могут выбрать лучшее сами сердцем и желудком. А искусственно привлекать кого-то рекламой и маркетинговой политикой, для меня — только терять время. Удивить в наше время чем-либо сложно.

Валентино Бонтемпи о мучной смеси для пинцы

Когда я думал о своем ресторане, хотел сделать что-то уникальное. Я никогда не пойду в другое заведение шпионить, мне это неинтересно, поэтому создал свой оригинальный продукт — пинцу (от латинского *pinere* — «раскатывать», «измельчать»). И запатентовал его четыре года тому назад. Почему? Есть оригинальный Armani и есть китайская подделка — я выбираю первый вариант. Чтобы называть выпечку пинцей, надо использовать специальную смесь муки *farina per pinza by Bontempi* плюс знать рецепт, который я даю по франшизе или по отдельной договоренности. Хотя можно любую лепешку попробовать назвать «пинцей» — как многие и делают, но повторить вкус моей разработки не получится.

Пинца готовится на основе смеси итальянской биомуки из разных злаков (в том числе из пшеницы, риса и сои) с большим содержанием протеинов. Этот микс был создан после шести месяцев лабораторных тестов. Я даже сначала пробовал российскую муку, она хорошая, но, увы, нестабильная. Созданный продукт потом еще несколько раз корректировался с учетом особенностей поведения теста в России. Он получился недешевым, но на качестве нельзя экономить.

Мука для пинцы — очень сильная (W 360–500), для долгого созревания теста, не менее 72 часов. Она способна впитать много жидкости — в тесте пинцы 80–92% воды, и может удерживать углекислый газ, благодаря чему тесто получается легким и воздушным. Поиск идеальной мучной смеси продолжается. Сейчас я нашел потрясающего производителя в Пьемонте. Уверен, результат нашего сотрудничества всех поразит.



Мой опыт

В ресторанном бизнесе я уже более 35 лет. Люблю стабильность и постоянство — рабочие места меняю нечасто, для меня это почти форс-мажор. В Москве я начинал в ресторане Settebello в Театре кукол имени Образцова. Спустя 4,5 года созрело решение открыть свой ресторан, и мы расстались с владельцами Settebello добрыми друзьями. Сначала был Bontempi на «Красном Октябре» с другим совладельцем, а потом, заполучив в партнеры повара — своего старого друга, я сам открыл первую пинцерию Pinzeria by Bontempi на Знаменской. Сейчас их уже пять: два городских кафе-пинцереи, три — на фудкортах. Еще у меня есть фабрика, которая выпускает десерты, томатную пасту, начинки и тесто для пинцы. В планах — ресторан в Сочи. Я как Форест Гамп: у меня работает много людей, и я постоянно что-то делаю и бегаю, бегаю, бегаю.



Пицца. Секретные материалы шеф-поваров



Пинца с белыми грибами и горгонзолой

11–12 штук

ДЛЯ ТЕСТА:

смесь муки Farina per pinza

by Bontempi	1,3 кг
сухие инстантные дрожжи	3 г
вода	1 л
мелкая морская соль	20 г
оливковое масло «экстра вирджин»	25 мл

ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО КРЕМА:

картофель	500 г
лук	30 г
оливковое масло «экстра вирджин»	50 мл
шалфей	2 листочка
овощной бульон	1 л
соль, свежемолотый белый перец	

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

картофельный крем	40 г
моцарелла	80 г
горгонзола, лучше сладкая	60 г
белые грибы, приготовленные	
на гриле	60 г
петрушка	1 веточка

- ▶ Для теста в тестомесе смешайте муку и дрожжи. Перемешайте на 1-й скорости, 1 мин. Это позволит дрожжам равномерно распределиться. Добавьте 800 мл воды, перемешивайте еще 1 мин. Температура воды и муки не должна превышать 20 °С. Увеличьте скорость до 2-й и замешивайте еще 2 мин.
- ▶ Как только тесто станет приобретать форму головки чеснока, добавьте 50 мл воды, чтобы счистить муку со стенок тестомеса. Продолжайте замешивать тесто в прежнем режиме, пока температура теста не достигнет 19 °С. Затем посолите.

- ▶ Добавьте оливковое масло, перемешивайте в прежнем режиме до однородности. Влейте оставшуюся воду и перемешивайте на 2-й скорости, пока она не впитается, 3–4 мин.
- ▶ Выключите тестомес. Измерьте температуру теста (от этого будет зависеть, сколько оно должно отдохнуть после замеса до отправки в холодильник), она не должна быть выше 26 °С. Оставьте тесто отдохнуть, 15 мин.
- ▶ Перемешайте тесто на 1-й скорости, 1 мин. Оно должно задышать. Оставьте отдохнуть, 15 мин.
- ▶ Переложите тесто в лотки, закройте крышкой и оставьте при комнатной температуре примерно на 40 мин. На поверхности теста должны начать появляться пузыри — это сигнал, что дрожжи начали свою работу.
- ▶ Уберите тесто в холодильник при 4 °С на 24–48 ч. После созревания достаньте и разделите на куски 200–240 г, скатайте их в шары. Сложите в лотки, оставьте при комнатной температуре на 2–4,5 ч. Тесто должно увеличиться вдвое.
- ▶ Для картофельного крема картофель очистите, нарежьте средними кубиками, лук — соломкой. Лук обжарьте с маслом и шалфеем до мягкости. Добавьте картофель, соль и перец. Влейте бульон, готовьте 20 мин. Измельчите блендером.
- ▶ Кусок теста растяните руками в пинцу желаемого размера, испеките в печи при 340 °С, 2–3 мин. Для начинки моцареллу натрите на терке, горгонзолу нарежьте кусочками, петрушку измельчите. Смажьте пинцу кремом. Посыпьте моцареллой. Добавьте горгонзолу и белые грибы. Выпекайте в дровяной печи при 340 °С, примерно 3 мин. Горячую пинцу посыпьте петрушкой и подавайте.





Лучшая мука для лучшей пиццы

Мука для пиццы **«Mamma Mia Pizza»** вырабатывается из специально подобранного зерна мягкой пшеницы и предназначена для приготовления теста в пиццериях, кафе, ресторанах и в домашних условиях.

Мука высшего сорта из твердой пшеницы (крупка)
«Mamma Mia Pizza» придает корочке особый золотисто-коричневый цвет.

Используя продукцию **«Mamma Mia Pizza»**, вы гарантированно получите пиццу, имеющую воздушный и высокий бортик, хрустящую поверхность, пористый мякиш и безупречный вкус.



По вопросам поставок обращаться:

тел.: +7 (499) 259-50-50
+7 (495) 530-11-01 доб. 101, 110, 111
e-mail: realizacia@melkombinat3.ru

АО «Мелькомбинат № 3»

123007, г. Москва,
ул. 1-я Магистральная, д. 14, стр. 9
тел.: +7 (495) 530-11-01
e-mail: info@melkombinat3.ru



Соль и сахар



СОЛЬ И САХАР – НЕ САМЫЕ ГЛАВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИЦЦЫ, НО НЕ МЕНЕЕ ВАЖНЫЕ. И ЕСЛИ ПРО РОЛЬ СОЛИ В ПРИГОТОВЛЕНИИ ТЕСТА БОЛЬШИНСТВУ ИЗВЕСТНО, САХАР ДЛЯ ПИЦЦЫ ИСПОЛЬЗУЮТ НЕМНОГИЕ. НАМ БЫЛО ОЧЕНЬ ВАЖНО УЗНАТЬ МНЕНИЕ ИМЕННО ПИЦЦАЙОЛО ОБ ЭТОЙ СПЕЦИИ, А ЕЩЕ ОБ ОСОБЕННОСТЯХ РАБОТЫ С САХАРНОЙ ПУДРОЙ.

Влияние соли на тесто для пиццы бесспорно. **1.** Она замедляет активность дрожжей, поэтому шефы рекомендуют добавлять ее в самом конце приготовления, после смешивания дрожжей с водой. **2.** Замедляет процесс ферментации, увеличивая время созревания теста. **3.** Укрепляет глютенковые нити и делает тесто более густым. **4.** Помогает контролировать срок хранения теста. **5.** Делает вкус более ярким.

Обычно для теста берут морскую нейодированную соль мелкого помола. В итальянских рецептах часто используют обозначение q.b., что значит quanto basta («по вкусу»). Некоторые шефы и пиццайоло добавляют на 1 л воды 50–60 г соли, другие — почти 100 г. В среднем это 2–2,5% от веса муки.

Сахар — это пища для дрожжей. В небольших количествах он усиливает вкусовые качества теста, не делая его сладким. Легко удерживая влагу, сахар помогает формированию мягкого и пышного теста, снаружи хрустящего и нежного внутри. Плюс, благодаря карамелизации во время выпекания, отвечает за цвет «лепешки».

«Иногда роль сахара берет на себя порошок ячменного солода. Он уменьшает хрупкость глютенковых нитей. Связывает сахара и ферменты, поддерживая лучший подъем теста. Способствует более выразительному окрашиванию пиццы. И добавляет приятный характерный вкус и аромат тесту».



Barmalini

КОФЕ
МАНИА

Аидеєв Ісмаєл

Роман Авдеев



Пиццайоло ресторана Barmalini

В 2001 году я поступил в кулинарный техникум в Кирове. Работал поваром в местных кафе и ресторанах. Однажды заполнил анкету на сайте «Кофемании», на следующий день мне позвонили и пригласили на собеседование. Так 7 лет тому назад я оказался в Москве.

Я любил и люблю итальянскую кухню. Когда мне предложили обучиться изготовлению пиццы, я с готовностью согласился. После довольно короткого курса меня сразу взяли на должность пиццайоло в новую пиццерию Barmalini.

Роман Авдеев о сахаре в пицце

Как объяснили итальянцы в школе пиццайоло, где я учился в Италии, сахар влияет на разложение сложного крахмала, который содержится в тесте, на более легкие сахара. От этого зависит качество теста и его усвоение организмом. Мы используем сахарную пудру. Добавляем при начальном замесе: закваска, мука, сахарная пудра и вода.

Знаю, что на родине пиццы иногда сахар заменяют солодом, но не слышал, чтобы это кто-то делал в Москве. То же самое и с сухими заквасками.



Секрет профи:

Если на выходе нужен 1 кг теста, требуется буквально 2 г сахарной пудры.

Сахарная пудра влияет и на окрас пиццы, и на бортик — он получается одновременно мягким и хрустящим. Чем меньше помол сахара, тем лучше. Большие крупинки сахара будут промешиваться в тесте дольше и могут в нем так и остаться. Сахар влияет и на раскатывание теста, и на цвет лепешки после выпечки: если он в изобилии, лепешка будет пятнистой.

«Пузыри на лепешке — дело вкуса, кому как нравится.

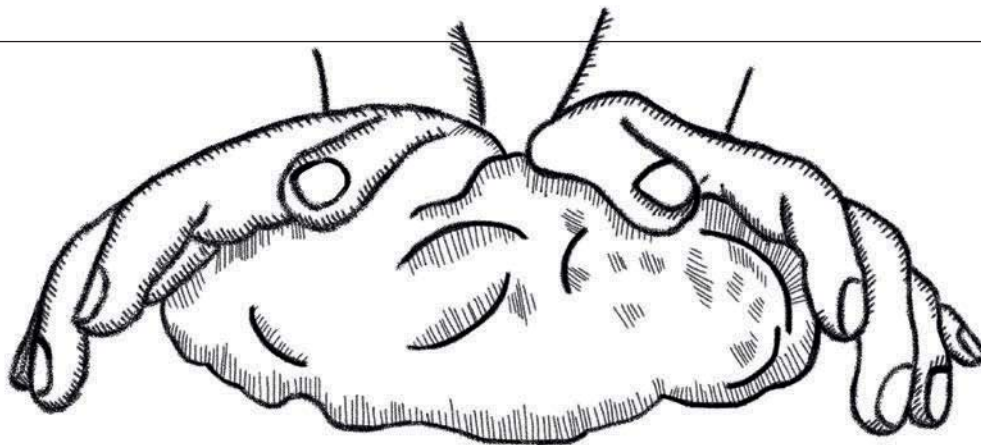
В России гости не любят «подгорелые» пиццы с подпалинами, считают, что это плохая пицца. А ведь в Италии неаполитанскую пиццу ценят как раз за леопардовый окрас, она — пятнистая. Если где-то пузырик подгорелый есть — отлично, для итальянцев это и есть правильная пицца. Сицилийская отличается от нее более равномерной коричневой окраской».

Мой опыт

Весной 2018 года команда нашего ресторана ездила на Чемпионат мира по пицце в Парме. Мы участвовали в номинациях «Классическая пицца» и «Оригинальная пицца». В последней номинации заняли 31-е место из 72 возможных — нас опередили только итальянцы. Готовили пиццу «Терияки» с лососем, креветками, авокадо и сливочным сыром. Среди прочих номинаций была и «Безглютеновая пицца». Мы пытались ввести такую позицию в меню, но условия пока не позволяют, поскольку есть проблемы с мукой без глютена. В России мало компаний, которые ее поставляют, но я надеюсь на лучшее. Спрос на нее повышается.

Я делаю так

В ресторане мы придерживаемся сицилийского стиля приготовления пиццы. Она готовится на тонком хрустящем тесте, и ее небольшой бортик всегда запеченный и тоже хрустящий. Вот этот самый хруст и есть ее основное отличие от неаполитанской, более мягкой. Во всем остальном, например в начинках, она особо ничем



не отличается. Моя самая любимая пицца — обычная «Маргарита» с моцареллой буффало, базиликом и помидорами. Из оригинальных — с лисичками, беконом и горгонзолой. Когда впервые попробовал этот тройственный союз, удивился вкусу: русские грибы, интернациональный бекон и итальянский голубой сыр прекрасно гармонируют. Есть пицца со шпеком и цукини, есть долгожитель ресторана — пицца «Страчателла», которую мы ввели в меню 4 года назад.

Для пиццы важно ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ

Наше тесто на закваске, мы выстаиваем его минимум 48 часов. Один день идет на приготовление закваски (16–18 ч.), второй — на созревание теста. Печь разогреваю до 350–360 °С. Пиццу выпекаю за 2 минуты, как и полагается, хрустящую, но не пересушенную.

Мы работаем с закваской под названием «бига», на основе муки, воды и дрожжей. Она простая, удобная в работе, ее легче понять и она в основном используется для итальянской выпечки. Есть более трудоемкая пулиш, но мы выбрали бигу. Для нее используем прессованные дрожжи, муку 00 высшего сорта из мягких сортов пшеницы самого мелкого помола и обязательно ледяную воду, чтобы процесс брожения шел постепенно.

ВНИМАНИЕ К РАБОТЕ С НАЧИНКОЙ

Несмотря на обилие шефских, авторских пицц в ресторане, я считаю, что чем проще сочетания ингредиентов, тем лучше. Классика — сыр и руккола — всегда хороши. Естественно, если мы делаем пиццу с морепродуктами, иногда используем черное тесто, подкрашенное чернилами каракатицы. Если в начинке сырая курица, мясо, морепродукты или лосось, подпекаем их на тесте. Салаты и овощи стараемся выкладывать на готовую пиццу. Я обратил внимание, что сейчас тенденция не запекать сразу все ингредиенты, а по возможности добавлять больше свежих, натуральных продуктов в качестве начинки.

ПРОДУМАННЫЙ ВЫБОР ОБОРУДОВАНИЯ

Когда пиццерия была только в планах, решили работать с дровяной печью. Выбор остановили на итальянской Morello Forni. Оборудование тоже в основном итальянское: тестомес, гранитный стол для раскатки теста, холодильное оборудование, лотки, слайсер Berkel (он механический — дань последним тенденциям).



Пицца «Страчателла»

10 штук диаметром 32 см

ДЛЯ ЗАКВАСКИ:

вода	40 мл
прессованные дрожжи	5 г
мука из мягких сортов пшеницы	1 кг
масло оливковое «экстра вирджин»	5 мл

ДЛЯ ТЕСТА:

мука из мягких сортов пшеницы	1 кг
готовая закваска	310 г
сахарная пудра	6 г
вода	625 мл
оливковое масло «экстра вирджин»	34 мл
мелкая морская соль	34 г

ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА:

томаты пелатти в собственном соку	600 г
оливковое масло «экстра вирджин»	10 мл
мелкая морская соль	5 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

томатный соус	60 г
моцарелла	80 г
помидоры даттерини	25 г
огурец	15 г
шнитт-лук	2 г
руккола	25 г
сливочный сыр страчателла	80 г
оливковое масло «экстра вирджин»	5 мл

- ▶ Для закваски в ледяной воде (4-5 °C) растворите дрожжи.
- ▶ В миску просейте муку и постепенно влейте воду с дрожжами. Замесите тесто, 4-5 мин. Оно должно быть по консистенции как халва.
- ▶ В смазанный маслом контейнер переложите тесто. Закройте пленкой и оставьте при ком-

натной температуре на 16–18 ч. Через указанное время у закваски должен быть ярко выраженный спиртовой аромат.

- ▶ Для теста в миске смешайте муку, 310 г закваски и сахарную пудру. Оставшуюся закваску храните при 5 °C не более 8 ч. и используйте по необходимости. В получившуюся массу постепенно влейте воду температурой 9 °C и замесите тесто, 4-5 мин. Постепенно влейте оливковое масло и вымешивайте, пока оно не впитается в тесто, 2 мин. Добавьте соль и вымешивайте до полного ее растворения, 2-3 мин.
- ▶ Тесто разделите на куски по 190 г, скатайте в шары. Оставьте при комнатной температуре на 10–15 мин. Уберите в холодильник при 4 °C на 24 ч.
- ▶ За 1 ч. до использования достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Для соуса помидоры измельчите и смешайте с оливковым маслом в блендере. Посолите.
- ▶ Для начинки моцареллу натрите на крупной терке. Помидоры нарежьте дольками, огурец — тонкими кружками. Шнитт-лук мелко нарежьте.
- ▶ Скалкой раскатайте каждый кусок теста в круг диаметром 32 см. Смажьте томатным соусом и посыпьте моцареллой.
- ▶ Выпекайте в печи при 220–230 °C, 10–12 мин. На горячую пиццу положите рукколу. На нее — страчателлу и полейте оливковым маслом. Добавьте помидоры и полейте их оставшимся соусом, смешанным со шнитт-луком. Украсьте огурцами и подавайте.

Пицца «Краб Карри»

10 штук диаметром 32 см

ДЛЯ ЗАКВАСКИ:

вода	440 мл
прессованные дрожжи	5 г
мука из мягких сортов пшеницы	1 кг
оливковое масло	
«экстра вирджин»	5 мл

ДЛЯ ТЕСТА:

мука из мягких сортов пшеницы	1 кг
готовая закваска	310 г
сахарная пудра	6 г
вода	615 мл
чернила каракатицы	10 мл
оливковое масло	
«экстра вирджин»	34 мл
мелкая морская соль	34 г

ДЛЯ СОУСА КАРРИ:

сливки жирностью 33%	330 мл
сливочный сыр	100 г
красная паста карри	15 г
рыбный соус	30 мл
икра летучей рыбы	15 г
цедра лимона	10 г
чеснок	3 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

соус карри	50 мл
моцарелла	120 г
азербайджанские помидоры	60 г
петрушка	5 листочков
консервированное мясо краба	80 г

- ▶ Для закваски в ледяной воде (4-5 °C) растворите дрожжи.
- ▶ В миску просейте муку и постепенно влейте воду с дрожжами. Замесите тесто, 4-5 мин. Оно должно быть по консистенции как халва.

- ▶ В смазанный маслом контейнер переложите тесто. Закройте пленкой и оставьте при комнатной температуре на 16–18 ч. Через указанное время у закваски должен быть ярко выраженный спиртовой аромат.
- ▶ Для теста в миске смешайте муку, 310 г закваски и сахарную пудру. Оставшуюся закваску храните при 5 °C не более 8 ч. и используйте по необходимости. К получившейся массе постепенно влейте воду 9 °C, смешанную с чернилами каракатицы, и замесите тесто, 4-5 мин. Постепенно влейте оливковое масло и вымешивайте, пока оно не впитается в тесто, 2 мин. Добавьте соль и вымешивайте до полного ее растворения, 2-3 мин.
- ▶ Тесто разделите на куски по 190 г, скатайте в шары. Оставьте при комнатной температуре на 10–15 мин. Уберите в холодильник при 4 °C на 24 ч.
- ▶ За 1 ч. до использования достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Для соуса карри в сотейнике смешайте сливки, сливочный сыр и пасту карри. Прогрейте 2 мин. Снимите с огня, добавьте рыбный соус, икру летучей рыбы, мелко нарезанную цедру лимона и чеснок, натертый на мелкой терке. Перемешайте.
- ▶ Для начинки моцареллу натрите на крупной терке. Помидоры нарежьте мелкими кубиками. Петрушку мелко нарежьте.
- ▶ Скалкой раскатайте каждый кусок теста в круг диаметром 32 см. Посыпьте моцареллой.
- ▶ Выпекайте в печи при 220–230 °C, 10–12 мин. На горячую пиццу положите разобранное на волокна мясо краба, полейте соусом карри и добавьте помидоры. Украсьте петрушкой и подавайте.



Дрожжи



ДРОЖЖИ БЕЙКЕРА, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ТЕСТА, СОСТОЯТ ИЗ ОДНОЙ КЛЕТКИ. ОНА НАСТОЛЬКО МАЛА, ЧТО ДЛЯ ПОКРЫТИЯ ДЕСЯТИКОПЕЕЧНОЙ МОНЕТЫ ПОТРЕБУЕТСЯ ДЕСЯТЬ МИЛЛИОНОВ ТАКИХ КЛЕТОК. НО ВМЕСТЕ ОНИ – СИЛА, СПОСОБНАЯ ПОДНЯТЬ ТЕСТО И СДЕЛАТЬ ЕГО ОСНОВОЙ ДЛЯ САМОЙ ЛУЧШЕЙ ПИЦЦЫ.

Для приготовления теста для пиццы в ресторанах почти всегда используются прессованные дрожжи и мгновенные (инстантные). Живые содержат 70% влаги. Они становятся активными, когда прогреваются и их температура поднимается выше 4 °С. Чем больше тепла, тем активнее дрожжи. Пика своей жизнедеятельности они достигают спустя примерно 5 минут после смешивания с водой, поэтому профессионалы не рекомендуют разводить их заранее. Дрожжи питаются сахарами, а если их нет — расщепляют крахмалы. Побочный продукт их жизнедеятельности — углекислый газ, выделяющийся в виде крохотных пузырьков. Важно контролировать конечную температуру теста, чтобы дрожжи работали столько, сколько запланировано. Температура готового теста более 28 °С используется для быстрого брожения (1–1,5 ч.), для брожения 2–4 ч. требуется 25 °С, и при 20–22 °С время процесса может увеличиться еще больше. При 2 °С активность дрожжей минимальна, поэтому для замедления брожения тесто отправляют в холодильник.

«Всех температурных сложностей в работе с дрожжами можно избежать, воспользовавшись высушенными, инстантными дрожжами. Их не нужно активизировать перед работой, а можно просто смешать с мукой. Только хранить их лучше в герметичной упаковке, поскольку на открытом воздухе их влажность увеличивается и дрожжи быстро портятся».

BRO&N



Леонардо Трапполони



Шеф-пиццайоло ресторана **BRO&N**

Я родился в маленьком городке Ареццо около Флоренции, где все знают друг друга. Жил на границе нескольких регионов Италии: Умбрии, Марке и Эмилии-Романьи. В родном городе окончил школу пиццы, проработал 6 лет и приехал в Россию 4 года тому назад. Сначала из-за любви — у меня была русская девушка, а потом меня пригласили вести кулинарные мастер-классы, и я остался. Познакомился с Мирко Дзаго, когда проводил дегустацию при приеме на работу в ресторан «Сыр», где он был бессменным шефом.

Леонардо Трапполони о дрожжах

Качество дрожжей сильно сказывается на вкусе теста. Когда открываешь пакет с ними, должен сразу чувствовать, что они свежие и нет никакого странного запаха. При 60 °С дрожжи умирают. Их надо хранить в холодильнике при 2–4 °С, где они проживут 2–3 недели. При 30 °С они живут всего 4 дня. Поэтому я больше люблю сухие дрожжи, с ними как-то спокойнее.

С дрожжами нужно работать внимательно: например, нельзя одновременно добавлять в тесто дрожжи и соль. Она на них оказывает слишком большое влияние, поэтому в рецептуре всегда обращайте внимание на момент, когда рекомендуется вводить соль в тесто.



Секрет профи:

Тесто для пиццы готовят и на закваске. Ее можно вырастить самим. Начинается все с самого простого — с соединения воды и сильной муки. Потом добавляется стартер. Им может быть виноград, полежавшее яблоко или мед. Банку с закваской накройте чистой тканью, потому что дрожжам для роста нужен воздух. Все, процесс пошел. Лучшие условия — это минимум 21 °С и примерно 48 часов. Через два дня смесь должна стать пенистой и начать характерно пахнуть. И дальше ее надо кормить мукой и водой, заменяя часть старой закваски свежей порцией. Это сложный процесс, требующий постоянного контроля. Я выбираю готовые сухие дрожжи, с ними проще и легче работать.



Кальцоне — классика.

Мне, как едоку, он очень нравится.

В Италии в каждом регионе кальцоне готовится по-разному, и все зависит от наполнения. Классическая начинка — это моцарелла и шампиньоны. Есть фарчито с рикоттой, но вне зависимости от того, что внутри, тесто должно пропекаться равномерно. Когда готовят в печи, кальцоне несколько раз — четыре, если по правилам — переворачивают».

Я делаю так

В нашем ресторане готовят что-то среднее между неаполитанской и римской пиццей. Внешне она как неаполитанская, с заметными темными пузырями и немного хрустящим тестом. Я уважаю классику!

Сейчас, когда многие хотят питаться правильно, гости предпочитают легкое тесто долгого созревания. Еще хорошо бы из цельнозерновой муки, а для некоторых и без глютена. У нас все это есть. Пицца — тарелка, в которой ты можешь найти и съесть все, что тебе нужно. Сыр, мясо, овощи...

Для пиццы важно ПРОДУКТЫ И АРСЕНАЛ, МАКСИМАЛЬНО БЛИЗКИЕ К ИТАЛЬЯНСКОМУ ОРИГИНАЛУ

Пицца невозможна без сыра, и отлично, что в нашем ресторане работает сыровар Фабио Кальдера. Он каждый день делает свежий сыр: страчателлу, моцареллу, буррату. Мука у нас итальянская — 5 Stagioni для теста с брожением в холодильнике от 48 часов. Я готовлю его, например, сегодня и использую через два дня. Инвентарь тоже итальянский фирмы GiMetal. Я и на родине с ним работал: он удобный, легкий, долго не ломается. Если ищете электрическую печку, рекомендую шведскую Pizza Master, если дровяную — хороши итальянские Valoriani, Marana Forni и русская «Жарушка». Печи эти надежные, и соотношение «цена — качество» нормальное, особенно для небольшого бюджета.

К печке надо подстроиться, понять и почувствовать ее характер. Одна пицца готовится при температуре 300 °С, другая — при 480 °С. И главное — всегда печь надо прогревать потихонечку. Начинать с 100 °С и доводить до нужной температуры за 1 час. Не надо торопиться и делать это слишком быстро, иначе пицца может оказаться сырой.

ПИТЬЕВАЯ ВОДА ДОЛЖНОГО КАЧЕСТВА

Вода для пиццы должна быть питьевой и мягкой, не минеральной, без хлора и кальция. Нам сложно изменить температуру муки или воздуха в помещении, но мы вполне можем регулировать и настраивать температуру воды.

«Я считаю, что дровяная печь — это наша история и традиции. Она — лучший вариант для пиццы, но сейчас есть и хорошие электрические печи. Если я приготовлю пиццу в ней, а другую такую же в дровяной, возможно, только один человек из ста заметит разницу. Газовая, кстати, тоже хорошая, с ней просто больше хлопот в эксплуатации».



Совет от шефа:

Обычно для сильной муки с большим содержанием белка воды надо брать больше, она ее отлично впитывает. Муку выбираем в зависимости от длительности созревания теста: 1, 2, 3 или 4 дня. Если будет долгое созревание, мука должна быть сильной (от 13-14% белка). Если хотим побыстрее использовать тесто, берем слабую муку, и оно будет готово через 4-5 часов, но скорость в этом деле не самое главное.



BRO&N

Мирко Дзаго



Шеф-повар ресторанов Bro&N и «Аист», владелец ресторана «Оффичина»

В конце июня я открыл небольшой проект с двумя моими друзьями. Он называется «Оффичина» (Officina) и находится на «Китай-городе». Теперь ждем лицензию на алкоголь. Весьма хорошо отработали во время чемпионата мира по футболу. Я остался доволен!

В переводе с итальянского «officina» значит «мастерская». Название этого заведения из моего детства. Мой папа — сварщик, ходил на работу в «оффичину», то есть в мастерскую, которая была рядом с домом. Я человек, который любит прошлое, и к тому же романтик, поэтому дал новому месту именно такое имя. Мои партнеры его поддержали.

Кухня и меню у нас маленькие. Работают два повара, которые трудились со мной в других московских ресторанах. Мы каждый день готовим домашнюю пасту, тирамису и немного экспериментируем.

Мой опыт

Подростком я часто ходил с одноклассниками в пиццерию «Белла Наполи». Она до сих пор существует в моем родном городе Аоста, и там так же прекрасно, как и 30 лет

«Мне нравится хорошая пицца! Мое личное мнение: если пиццу можно есть, даже когда она холодная — это хорошая пицца. А когда, остывая, она становится черствой и дубовой, для меня это плохое блюдо».

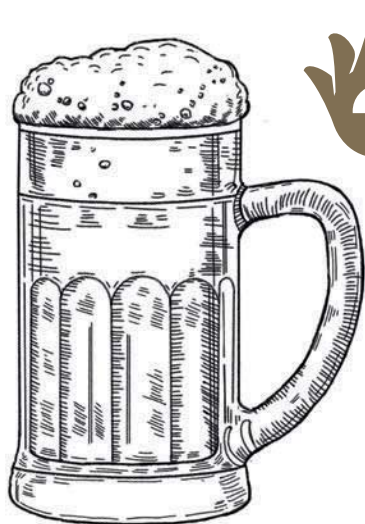
назад. Конечно, интерьер не очень, но пицца хорошая. Я фанат «Маргариты», поскольку не люблю пиццу, где много ингредиентов. В ресторане почти наверняка закажу именно ее, а еще люблю острый перец — очень острый и очень красный. Могу есть его в пицце вместо помидоров. Я это узнал про себя, когда служил в армии под Неаполем. Тогда же я смог оценить, насколько вкусна местная пицца. Где только ни ел ее, но такой нигде в мире больше нет.

Еще я фанат орегано, а мой замечательный пиццайоло Леонардо Трапполони не поклонник этой травы, и у нас идет даже небольшая война за хорошую пиццу. Для меня он готовит «Маргариту» с орегано, хотя считает, что это

неправильно. И, в принципе, он, наверное, прав. Я люблю пиццу с орегано, базиликом и даже без пармезана. Хотя в классическом исполнении он там есть.

Для меня не так важно, какая пицца, — главное, как ее готовят. Сейчас мода на более воздушную римскую пиццу, и мне она нравится. А американскую пиццу никогда в жизни не буду есть. Мне непонятна пицца с ананасом и ветчиной. Хотя в еде я провокатор, но в пицце признаю только классику.

Из начинок сейчас актуальны сыры страчателла и буррата. Последний популярен в Москве по одной простой причине — в России любят мягкий сливочный вкус. А буррата — это нежная моцарелла со сливками, вот к ней и относятся нежно.



Секрет профи:

Если говорить о сочетании пиццы с напитками... Задумайтесь: в тесте есть пивные дрожжи, а значит, и конечный продукт хорошо будет с ним сочетаться. Выбирайте пиво от легкого светлого до более темного, ароматного — смотря что сверху на лепешке лежит, из какого она теста приготовлена. Если пицца с морепродуктами, можно и легкое белое вино подать к ней. Можно свежую вкусную воду. Но пиво — это идеальный вариант.





Пицца с тунцом и луком

5 штук диаметром 35 см

ДЛЯ ТЕСТА:

мука 00 из мягких сортов пшеницы	950 г
вода	500 мл
сухие дрожжи	0,5 г
соль	30 г
оливковое масло «экстра вирджин»	30 мл

ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА:

помидоры пелати	2,5 кг
оливковое масло «экстра вирджин»	30 мл
соль	20 г
базилик	1 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

моцарелла	130 г
красный лук	45 г
маслины без косточки	30 г
консервированный тунец в собственном соку	100 г
каперсы	15 г
петрушка	1 г

- ▶ Для теста в тестомесе смешайте муку, воду и дрожжи. Перемешайте на 1-й скорости, 4 мин. Добавьте соль и продолжайте вымешивать еще 6 мин. Влейте оливковое масло, не прекращая работу тестомеса, 10 мин. Накройте дежу пленкой и оставьте на 10 мин.
- ▶ Тесто разделите на куски по 280 г и скатайте в шары. Переложите в контейнер, герметично закройте и уберите в холодильник при 4 °C на 48 ч.
- ▶ За 2 ч. до использования достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Для томатного соуса взбейте вместе помидоры, оливковое масло, соль и базилик.
- ▶ Для начинки моцареллу нарежьте небольшими кубиками, лук — полукольцами. Маслины разломайте.
- ▶ Тесто обомните. Руками — без скалки! — разомните каждый кусок теста в круг диаметром 35 см. Смажьте лепешку томатным соусом. Выложите моцареллу, тунец, лук, маслины и каперсы.
- ▶ Выпекайте в дровяной печи при 400 °C, 2 мин. На горячую пиццу положите листики петрушки и подавайте.



Пицца с грушей и горгонзолой

5 штук диаметром 35 см

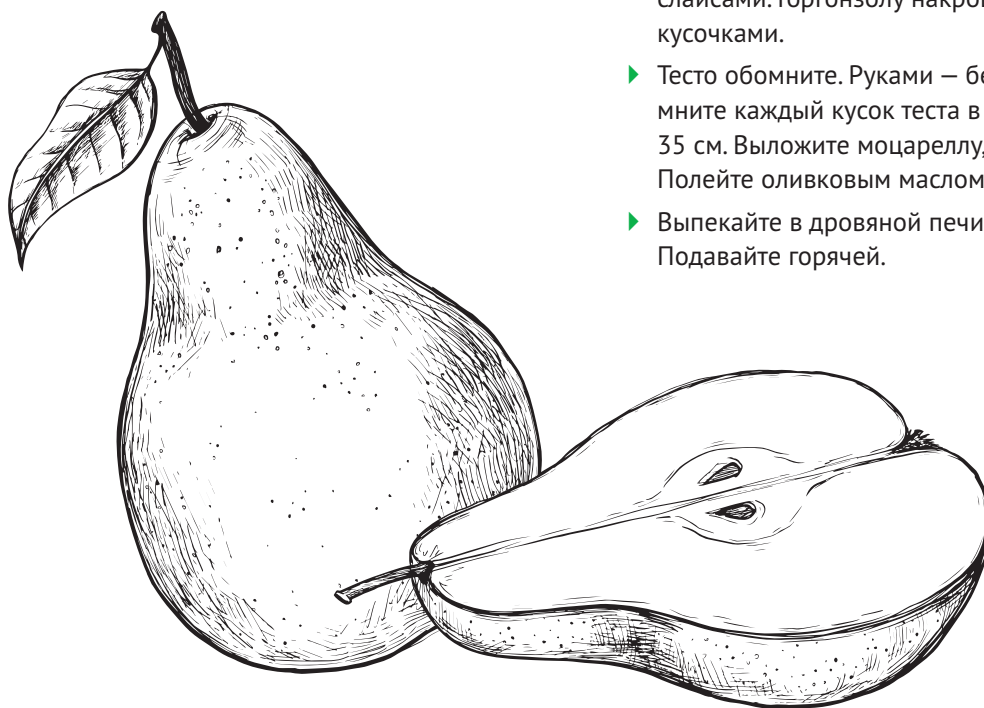
ДЛЯ ТЕСТА:

мука 00 из мягких	
сортов пшеницы	950 г
вода	500 мл
сухие дрожжи	0,5 г
соль	30 г
оливковое масло	
«экстра вирджин»	30 мл

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

моцарелла	150 г
груша конференц	180 г
горгонзола	50 г
оливковое масло	
«экстра вирджин»	10 мл

- ▶ Для теста в тестомесе смешайте муку, воду и дрожжи. Перемешайте на 1-й скорости, 4 мин. Добавьте соль и продолжайте вымешивать еще 6 мин. Влейте оливковое масло, не прекращая работу тестомеса, 10 мин. Накройте дежу пленкой и оставьте на 10 мин.
- ▶ Тесто разделите на куски по 280 г и скатайте в шары. Переложите в контейнер, герметично закройте и уберите в холодильник при 4 °C на 48 ч.
- ▶ За 2 ч. до использования достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры.
- ▶ Одновременно приготовьте начинку. Моцареллу нарежьте небольшими кубиками, грушу — слайсами. Горгонзолу крошите маленькими кусочками.
- ▶ Тесто обомните. Руками — без скалки! — разомните каждый кусок теста в круг диаметром 35 см. Выложите моцареллу, грушу, горгонзолу. Полейте оливковым маслом.
- ▶ Выпекайте в дровяной печи при 400 °C, 2 мин. Подавайте горячей.





Закваска



ДЛЯ ТЕСТА ПИЦЦЫ ИНОГДА ИСПОЛЬЗУЮТ ХОЛОДНУЮ ИТАЛЬЯНСКУЮ ОПАРУ, ИЗВЕСТНУЮ ЕЩЕ КАК БИГА (УСЛОВНО «ЗАКВАСКА»). ОНА СПОСОБНА СДЕЛАТЬ ВАШУ ПИЦЦУ ОТЛИЧНОЙ ОТ ДРУГИХ. НА ПЕРВЫЙ ВЗГЛЯД ТАКОЙ СТАРТЕР ГОТОВИТСЯ ПРОСТО, НО ЭТО ТОЛЬКО НА ПЕРВЫЙ.

Для приготовления биги используются живые дрожжи. Никакого специального температурного режима она не требует. Итальянка прекрасно себя чувствует при комнатной температуре в контейнере из пищевого пластика, смазанном оливковым маслом. Она дает тесту легкость и воздушность, мякиш хорошо прожевывается, а сама пицца быстро усваивается организмом.

Базовую технологию приготовления холодной итальянской опары можно разделить на 4 этапа. **1.** Смешайте в миске или контейнере воду и раскрошенные прессованные дрожжи. **2.** В тестомес засыпьте муку, включите его на первую скорость и за 30 с влейте подготовленную жидкую смесь, вымешивайте 4-5 мин. Консистенция полученной основы должна быть рыхлой и похожей на халву — с остатками непромешанной муки. **3.** Переложите получившуюся массу в подготовленный контейнер, накройте крышкой и оставьте на 16–18 ч. при 16 °С. Через 24 ч. объем опары увеличится вдвое. **4.** Через 18 ч. проверьте бигу. Она должна иметь ярко выраженный аромат спирта. Отделите ее часть, переложите в емкость и смешайте с мукой. Эту предварительную заготовку потом положите в тестомес и, добавляя другие ингредиенты по рецепту, готовьте тесто для пиццы. Оставшийся стартер можно продолжать использовать и дальше.

Время созревания готового теста зависит от технологии и силы муки. При использовании муки 260–280 W (о муке читайте на стр. 19) на брожение и созревание теста в холодильнике, в классическом случае, уйдет 8–12/24/48 ч., для муки 320–340 W это время составит 24/48/72 ч., а для муки 380–400 W — 48/72/90 ч.



Scrocchiarella

Тициано Казило



Пиццайоло, бренд-шеф ресторанов **Scrocchiarella**, технолог итальянской мукомольной компании **Italmill S.p.a.**, преподаватель итальянской «Академии пиццайоло», член жюри телепроекта **Master Pizza Chef**

Мои родители приехали в Кьюдуно, небольшой городок провинции Бергамо, с юга Италии. Папа родом из Кампании, мама — сицилийка. Она проработала шеф-поваром в детском саду всю жизнь. Говорит, что, накормила много поколений горожан и до сих пор взрослые люди останавливают ее на улице, чтобы поболтать. И в это время они снова становятся детьми, которые заговорили с тетусшкой, пригласившей их на обед.

Свою первую пиццу я сделал в 12 лет. Она была приготовлена в пиццерии на первом этаже дома, где я жил — немного в шутку, отчасти из-за необходимости. С этого момента я больше не останавливался: пицца — это моя работа. Позже окончил CFP Istituto Alberghiero, Clusane (BS) в Ломбардии, трудился с лучшими пиццмейкерами Бергамо. В 23 года открыл свою первую пиццерию, а потом увеличил их количество до пяти.



Тициано Казило о закваске для пиццы

Тесто для римской пиццы достаточно жидкое и содержит до 80% воды, выпекается при 300 °С. Кроме особенной муки в нем есть еще один ингредиент, который делает тесто таким уникальным. Это — натуральная закваска, более разнообразная и богатая по своему микробиологическому составу, чем дрожжи, которые чаще всего используют для пиццы.



Секрет профи:

Закваска — результат спонтанной ферментации, дающий тесту больше аромата и вкуса. Благодаря ей пицца легче переваривается и дольше сохраняет все свои замечательные вкусовые качества. Для приготовления пиццы мы используем метод предварительного замеса — это и не пулиш, и не бига. Нашу разработку можно применять в любой пиццерии, без специального оборудования — лишь бы был холодильник. Именно там тесто выстаивается 24 ч., а не в расстоечном шкафу, который не все могут себе позволить.

Мой опыт

16 лет назад мукомольная компания Italmill, известная на рынке более 107 лет, решила запустить новый продукт — муку для пиццы. Искали профессионала, который соединил бы в себе умения пиццайоло и знания технолога — нашли меня. После прохождения двухгодичного обучения я стал участвовать в разработках всего ассортимента. Сейчас возглавляю направление HoReCa в компании и работаю в Москве.

«Современная римская пицца — легкая, хрустящая, но не сухая. Внутри лепешка должна быть мягкой, тающей во рту. Самая лучшая начинка для римской пиццы — это мортаделла, но из-за разницы в восприятии пиццы в России и Италии начинки в московском ресторане более сложные, чем сочетание одного-двух ингредиентов. Здесь гостю трудно доказать, что самое вкусное в пицце — не то, что лежит сверху, а само тесто. У многих россиян есть мнение, что если на лепешке нет мяса, то это и не пицца вовсе. Я с этим не согласен! Пицца вообще появилась как продукт для бедняков. В Италии мясо стоит дорого, и первая пицца была с помидорами, чесноком и оливковым маслом, позже к этой компании добавили моцареллу».

В ресторане Scrocchiarella мы готовим римскую пиццу. Я решил, что специалист столицы Италии может понравиться и за пределами страны. Для приготовления этой пиццы я создал специальную смесь из муки — «Скрокьяреллу», в честь которой и названы рестораны в Москве.

Удивительно, но в некоторых странах надо учить, как правильно есть пиццу. Например, в Китае люди не знали, что ее надо откусывать. Они брали и сосали ее, потому что привыкли к мягкой и податливой еде. Когда я привез туда римскую пиццу, мне пришлось не только знакомить китайцев с технологией приготовления продукта, но и учить их жевать его.





Scrocchiarella

Анастасия и Павел Сидоровы



Владельцы ресторанов Scrocchiarella

С Тициано Казило, будущим бренд-шефом Scrocchiarella, мы пересеклись на одной из выставок четыре или пять лет назад. Он презентовал свою уникальную мучную смесь. Это был первый выход римской пиццы в свет. И мы просто влюбились в этот продукт.

Мучная смесь «Скрокьярелла» развивалась буквально на наших глазах. Мы посетили завод, производящий ее, съездили на переговоры. Регулярно встречали Тициано на выставках и из года в год спрашивали: «Когда же вы привезете свою пиццу в Москву?» А потом решили сами ее привезти. Мы не были дистрибьюторами, мы были просто пиццерией и хотели предложить своим гостям что-то новое и интересное. В 2014 году заключили контракт на поставку смеси. Так, спустя 3 года после встречи с Тициано, пришел первый контейнер с новой мукой. Это был огромный риск!



Наш опыт

Для пиццы от Тициано используется много натуральной закваски, которую завод хранит 100 лет и постоянно культивирует. Она выращивается в специальном цехе, где сотрудник, одетый в скафандр, кормит ее по расписанию. Капризная закваска способна негативно среагировать даже на замену своего кормильца.

«Мы – небольшая компания, и в этом наш большой плюс. Площади, используемые для созревания теста, сведены к минимуму. Тесто не нужно делить на отдельные комочки, раскладывая их в лотки. У нас предзамес созревает в холодильнике, в двух-трех контейнерах. Этого достаточно, чтобы обеспечить работу нашей пиццерии на 2–3 дня».

Шеф Казило создал не просто муку, не просто мучную смесь для римской пиццы, а именно технологию ее приготовления. Она расписана по минутам, и эта точность и доскональность процесса являются как раз результатом всей его работы. На какой минуте надо добавлять соль, когда влить воду, а когда оливковое масло. Тесто в Scrocchiarella настолько универсальное, что после созревания в холодильнике при 4–6 °C может целый день находиться в рабочей зоне пиццмейкера при 25 °C и через 8–10 часов стать еще ароматнее.

Блюда итальянской кухни с Robot-Coupe



CL 50 Ultra Пицца

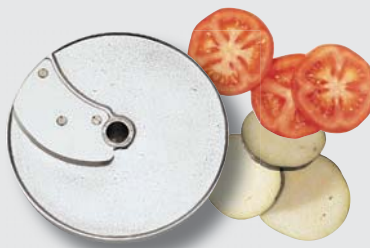
полное решение
для приготовления
любой пиццы



реклама



1 диск слайсер 2 мм
для нарезки кабачков,
шампиньонов, перца, лука



1 диск слайсер 4 мм
для нарезки помидоров,
баклажан ...



1 диск терка 7 мм
для моцареллы или сыра
для пиццы

Овощерезка CL50 Ultra с комплектом из 3-х дисков

www.robot-coupe.ru

robot coupe®







Римская пицца

«Фриарелли милано»

4 штуки

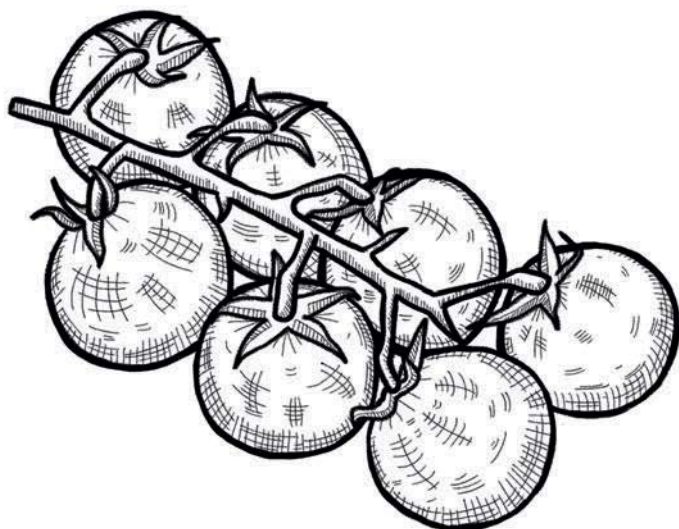
ДЛЯ ТЕСТА:

мука Scrocchiarella (смесь муки мягких сортов пшеницы и натуральной хлебной закваски Italmill не менее 10%)	1 кг
инстантные дрожжи	7,5 г
вода	800 мл
морская соль	30 г
оливковое масло «экстра вирджин»	20 мл

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

моцарелла	200 г
помидоры черри	90 г
салями милано	130 г
фирменный томатный соус Italmill	200 г
фриарелли в масле	130 г
оливковое масло «экстра вирджин»	20 мл
базилик	

- ▶ Для теста в тестомесе смешайте 500 г мучной смеси и 5 г дрожжей. Добавьте 300 мл воды. Перемешайте на 1-й скорости, 4 мин. Тесто переложите в герметичный контейнер и уберите в холодильник на 24 ч. За это время оно должно увеличиться в 3 раза.
- ▶ Положите в дежу тестомеса оставшуюся муку и дрожжи, добавьте тесто первого замеса. Замешивая на 1-й скорости, добавьте 300 мл воды. Не прекращая замес, через 4 мин. добавьте соль. Продолжайте работать еще 1 мин. в прежнем режиме. Переключите тестомес на 2-ю скорость и добавьте масло. Вымешивайте 10 мин., постепенно подливая оставшуюся воду. Тесто должно получиться жидким. Переложите его в контейнер и оставьте при комнатной температуре на 30 мин.
- ▶ Разделите тесто на 4 части, скатайте их в шары. Переложите в контейнер и накройте крышкой. Оставьте при 20–22 °С на 4 ч. Тесто должно увеличиться в 2–3 раза.
- ▶ Одновременно приготовьте начинку. Моцареллу нарежьте соломкой длиной 7 см и шириной 5 мм. Помидоры черри разрежьте пополам. Салами нарежьте слайсами.
- ▶ Стол подпылите мукой и растяните руками каждый кусок теста до размеров 50х25 см. Выпекайте в печи при 300 °С, 4 мин. Тесто должно стать пышным и ноздреватым.
- ▶ Тесто смажьте томатным соусом. Выложите на пиццу черри, фриарелли и моцареллу. Выпекайте в печи еще 4 мин. На горячую пиццу выложите салами, полейте маслом и украсьте базиликом. Подавайте.



Римская пицца «Карпаччо со сливой»

4 штуки

ДЛЯ ТЕСТА:

мука Scrocchiarella (смесь муки мягких сортов пшеницы и натуральной хлебной закваски Italmill не менее 10%)		1 кг
инстантные дрожжи		7,5 г
вода		800 мл
морская соль		30 г
оливковое масло «экстра вирджин»		20 мл

ДЛЯ КАРАМЕЛИЗОВАННОЙ СЛИВЫ:

слива	500 г
сливочное масло	15 г
сахар	130 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

моцарелла	130 г
соленый перец халапеньо	50 г
артишоки в масле	90 г
пармезан	20 г
фирменный томатный соус Italmill	200 г
карпаччо из говядины	130 г
карамельлизованная слива	220 г
оливковое масло «экстра вирджин»	20 мл
базилик	

- Для теста в тестомесе смешайте 500 г мучной смеси и 5 г дрожжей. Добавьте 300 мл воды. Перемешайте на 1-й скорости, 4 мин. Тесто переложите в герметичный контейнер и уберите в холодильник на 24 ч. За это время оно должно увеличиться в 3 раза.
- Положите в дежу тестомеса оставшуюся муку и дрожжи, добавьте тесто первого замеса. Замешивая на 1-й скорости, добавьте 300 мл воды. Не прекращая замес, через 4 мин. добавьте соль. Продолжайте работать еще 1 мин. в прежнем режиме. Переключите тестомес на 2-ю скорость и добавьте масло. Вымешивайте 10 мин., постепенно подливая оставшуюся воду. Тесто должно получиться жидким. Переложите его в контейнер и оставьте при комнатной температуре на 30 мин.
- Разделите тесто на 4 части, скатайте их в шары. Переложите в контейнер и накройте герметичной крышкой. Оставьте при 20–22 °C на 4 ч. Тесто должно увеличиться в 2–3 раза.
- Одновременно приготовьте начинку. Для карамелизованной сливы плоды разрежьте пополам, удалите косточки. Обжарьте на сливочном масле. Добавьте сахар, карамелизуйте. Полностью остудите. Моцареллу нарежьте соломкой, соленый перец — кружочками, артишоки — ломтиками. Пармезан натрите на мелкой терке.
- Стол подпылите мукой и растяните руками каждый кусок теста до размеров 50х25 см. Выпекайте в печи при 300 °C, 4 мин. Тесто должно стать пышным и ноздреватым.
- Тесто смажьте томатным соусом. Добавьте карпаччо, перец халапеньо, артишоки, половинки слив, моцареллу и пармезан.
- Выпекайте в печи еще 4 мин. Горячую пиццу полейте оливковым маслом и украсьте базиликом. Подавайте.



Пицца. Секретные материалы шеф-поваров

Оливковое масло



МОЖНО СКОЛЬКО УГОДНО СПОРИТЬ О ДОСТОИНСТВАХ ОЛИВКОВОГО МАСЛА ИЗ ИСПАНИИ И ГРЕЦИИ, НО ДЛЯ ПИЦЦЫ, НЕСОМНЕННО, ЕСТЬ ЕДИНСТВЕННОЕ – ИТАЛЬЯНСКОЕ. ОНО ДАЕТ ТЕСТУ СВОЙ ВКУС И СОВЕРШАЕТ СО СМЕСЬЮ ИЗ ВОДЫ, МУКИ И ДРОЖЖЕЙ НЕСКОЛЬКО ВАЖНЫХ ДЛЯ КОНЕЧНОГО ПРОДУКТА ЧУДЕС.

У оливкового масла в пицце есть три основные функции. **1.** Оно увлажняет тесто, делая его более пластичным и удобным в работе. **2.** Оно помогает равномерному распределению образующегося углекислого газа по всему тесту. **3.** Благоприятно влияет на нежную структуру мякиша и способствует лучшему растягиванию теста, «смазывая» глютенковые нити.

Если оливковое масло соседствует с сильной мукой (от 330 W), масло добавляется в конце замеса. А если тесто готовится из слабой муки, масло сначала смешивается с водой, а потом переливается в тестомес в самом начале соединения ингредиентов.

Согласно стандартам, на 1 л воды используется 50–60 мл масла. Если нужна мягкая корочка, его объем увеличивается до 100 мл. И, конечно, надо заложить еще некоторое количество этого чудесного продукта для сбрызгивания пиццы после выпечки — во время подачи гостю.

Традиционно именно оливковое масло «экстра вирджин» — один из постоянных ингредиентов теста, но бывают и исключения. Арахисовое или соевое масло делают корочку пиццы более хрустящей — на 1 л воды нужно взять не более 100 мл. Можно поэкспериментировать и со сливочным маслом, но только для пан-пиццы. Вкус у нее достаточно богатый, но растягиванием лепешки могут возникнуть трудности. Интересен опыт замены оливкового масла лярдом (вытопленным свиным салом). С ним можно работать, если мягкость теста нужно увеличить на некоторое время — например, для приготовления пиццы с доставкой. Сало помогает сохранить вкус и аромат итальянского специалитета в чикагском стиле.



BOLOGNETTA
*Stefano
Prosperini*

L. Gelli

Bolognetta
Osteria &
Pizzeria

Андреа Галли

Шеф-повар Bolognetta Osteria & Pizzeria

Стефано Просперини

Пиццайоло Bolognetta Osteria & Pizzeria

С. П.: Однажды, лет 30 назад, ко мне пришел брат и сказал, что купил пиццерию. Я ответил: «Слава Богу! Теперь у тебя будет другая работа». А он мне: «Ты не понимаешь: я купил пиццерию, и ты будешь пиццамейном!» Я работал барменом и на тот момент не приготовил ни одной пиццы, у меня и в мыслях не было, что стать пиццайоло — моя судьба.

А. Г.: Моя бабушка была поваром, и этим все сказано. Мне нравилось наблюдать, как она готовит. Как-то отец обмолвился, что, если хочешь найти работу в любой стране мира, нужно выучиться поварскому мастерству. Я не сразу смог оценить его слова, но время все расставило на свои места. После колледжа я работал во многих ресторанах, но только в 24 года начал понимать суть профессии. С опытом пришла и любовь. Я стал экспериментировать на кухне с продуктами и поварскими приемами, уже давно учу других, но все равно каждый день продолжаю учиться сам.

Андреа и Стефано об оливковом масле для пиццы

С. П.: Для пиццы нам необходимо тесто, насыщенное жирами. Если этого не будет, получится тесто для хлеба. Жир дает хрустящую текстуру. Он может быть разным, но мы используем оливковое масло «экстра вирджин».

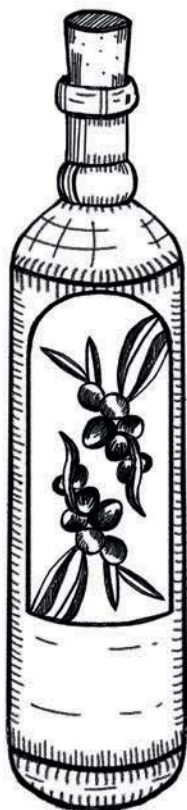
А. Г.: Однажды ради эксперимента я добавил в тесто подсолнечное масло. Оно дало необходимую жирность и не повлияло на вкус теста — вроде идеально, но все равно не то. В Bolognetta Osteria & Pizzeria по-прежнему работают только с оливковым маслом. Почему? Потому что мы — итальянцы!

С.П.: В Италии я использовал для теста сицилийское масло, одно из моих любимых. Его готовят из оливок ночеллара — их насыщенно-сладковатый вкус мне очень нравится. И само масло, и пицца с ним — просто волшебные! Но в России его не найти.



Секрет профи:

В Италии есть 400 сортов оливок, и из каждого получается свое особенное масло, которое делится на три вида: «фрутатто», «интенсо» и «дольче» («деликатто»). Мы выбираем для своей пиццы почти нейтральное «фрутатто», а для приготовления мяса на гриле более насыщенное «интенсо». Работаем с тосканским маслом, оно совсем не горькое. Нам этот оттенок вкуса не нравится, поскольку он забивает остальные ингредиенты.



На 1 кг муки в ресторане используют 50 г оливкового масла. Добавляют его в самом конце, когда тесто замешано — через 15–20 мин. после начала вымешивания. Масло должно попадать в тесто холодным. А в тестомесе оно нагревается механически и, если его ввести сразу, становится невкусным. Поэтому добавлять его надо в самую последнюю очередь, за 3–4 минуты до конца замеса.



Пицца. Секретные материалы шеф-поваров



Наш опыт

А. Г.: В Bolognetta Osteria & Pizzeria готовят симбиоз неаполитанской, римской и лигурийской пиццы. Все-таки настоящую неаполитанскую в Москве не понимают и не принимают. Поэтому мы выпекаем свою при 420–430 °С, максимум 2-2,5 минуты.

В Палермо готовят потрясающую сфинционе, и совсем не обязательно из пшеничной муки, могут даже из кукурузной. Это пицца с мягким дрожжевым тестом, похожим на губку — этакий прообраз современной американской пиццы.

Вообще, пицца бывает круглая — «пицца иль пьятто», и прямоугольная, ее готовят в маленьких барах и пиццериях, нарезают кусочками и продают. В Марке, где я живу, как раз такая пицца. Ее всегда делают по стандарту: по 5 мм теста и начинки. Вот она мне нравится. Я дорос до 120 кг, потому что ем пиццу. Я на ней вырос, это мое питание.

С. П.: В моей родной Лигурии есть пиццерия под названием «Ла Пия», которой уже 120 лет. Там тоже готовится толстая сицилийская пицца, и ее едят все местные. А вот как таковой лигурийской пиццы нет. В Генуе, столице области, вместо нее — фокачча.

Мы делаем так

А. Г.: Пицца — это «стрит-фуд». Она появилась как хлеб для рабочих людей — земледельцев. Почему она плоская? Потому что она так просто и легко входит в сумку. Я иду на работу — беру сумку, и пицца прекрасно помещается внутри. А когда я хочу есть — у меня есть кусочек теста, ароматизированный луком и жиром. Лук, который растет рядом с домом, тоненькое тесто и жир, сало — это и есть первая пицца. Это сейчас она стала разнообразной и повара могут экспериментировать начинками.

Мы, например, подаем пиццу со спаржей, копченым домашним беконом, яйцом и моцареллой. Ее включили в меню спустя два месяца после открытия ресторана, и она прочно занимает свою строчку и сегодня. Есть еще пицца с фриолли, спаржей и свиным фаршем, из которого мы делаем сосичче, плюс моцарелла и помидоры. На лепешку выкладываем сосичче и запекаем, а когда пицца готова, добавляем фриолли и спаржу. Получается необычно и интересно по вкусу.

«Н» Неаполитанская пицца — большая, начинка в основном собрана в центре лепешки и многим такая пицца кажется сыроватой. Настоящая «неаполитанка» готовится в печи при 380–420 °С, даже 480 °С, всего 90 секунд. И за это время получается пицца сверху зажаристо-подгорелая, а внутри чуть сырая».



Пицца с бурратой

8 штук диаметром 30 см

ДЛЯ ТЕСТА:

мука для пиццы	1 кг
вода	650 мл
сахар	60 г
прессованные дрожжи	2 г
соль	30 г
оливковое масло	
«экстра вирджин»	60 мл

ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА:

помидоры в собственном соку	1 кг
чеснок	5 г
сухое орегано	5 г
базилик	10 г
соль	10 г
свежемолотый черный перец	2 г
оливковое масло	
«экстра вирджин»	30 мл

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

томатный соус	100 г
помидоры	90 г
буррата	120 г
оливковое масло	
«экстра вирджин»	10 мл
соль	3 г
свежемолотый черный перец	1 г
базилик	5 г

- ▶ Для теста муку, воду (10 °С летом и комнатной температуры зимой), сахар и дрожжи смешайте в деже тестомеса на 1-й скорости, 20 мин.
- ▶ Не прекращая замес, добавьте соль и оливковое масло в прежнем режиме, 5 мин.
- ▶ Переложите тесто в миску и накройте пищевой пленкой. Оставьте при комнатной температуре на 1 ч.
- ▶ Тесто разделите на куски по 200 г и скатайте в шары. Переложите в лотки, затяните пищевой пленкой, уберите в холодильник при 4 °С на 48 ч.
- ▶ За 1 ч. до использования достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Для томатного соуса смешайте все ингредиенты в миске и пробейте блендером до однородности.
- ▶ Для начинки помидоры нарежьте небольшими кубиками. Буррату разрежьте пополам.
- ▶ Руками — без скалки! — растяните каждый кусок теста в круг диаметром 30 см. Смажьте томатным соусом, сбрызните оливковым маслом. Посолите и поперчите.
- ▶ Выпекайте в печи при 380–400 °С, 3-4 мин. На горячую пиццу выложите помидоры и буррату. Украсьте базиликом и подавайте.

Пицца с пармой

8 штук диаметром 30 см

ДЛЯ ТЕСТА:

мука для пиццы	1 кг
вода	650 мл
сахар	60 г
прессованные дрожжи	2 г
соль	30 г
оливковое масло «экстра вирджин»	60 мл

ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА:

помидоры в собственном соку	1 кг
чеснок	5 г
сухой орегано	5 г
базилик	10 г
соль	10 г
свежемолотый черный перец	2 г
оливковое масло «экстра вирджин»	30 мл

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

томатный соус	200 г
моцарелла	100 г
пармезан	10 г
оливковое масло «экстра вирджин»	10 мл
соль	3 г
свежемолотый черный перец	1 г
руккола	25 г
пармская ветчина	70 г

- ▶ Для теста муку, воду (10 °С летом и комнатной температуры зимой), сахар и дрожжи смешайте в деже тестомеса на 1-й скорости, 20 мин.
- ▶ Не прекращая замес, добавьте соль и оливковое масло в прежнем режиме, 5 мин.
- ▶ Переложите тесто в миску и накройте пищевой пленкой. Оставьте при комнатной температуре на 1 ч.
- ▶ Тесто разделите на куски по 200 г и скатайте в шары. Переложите в лотки, затяните пищевой пленкой, уберите в холодильник при 4 °С на 48 ч.
- ▶ За 1 ч. до использования достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Для томатного соуса смешайте все ингредиенты в миске и пробейте блендером до однородности.
- ▶ Для начинки моцареллу нарежьте ломтиками, пармезан — слайсами.
- ▶ Руками — без скалки! — растяните каждый кусок теста в круг диаметром 30 см. Смажьте томатным соусом и выложите моцареллу, сбрызните оливковым маслом. Посолите и поперчите.
- ▶ Выпекайте в печи при 380–400 °С, 3–4 мин. На горячую пиццу выложите рукколу, пармезан и пармскую ветчину. Подавайте.



Помидоры



КРУГЛЫЕ ЛОМТИКИ ПОМИДОРОВ – ОДНА ИЗ ВИЗИТНЫХ КАРТОЧЕК ПИЦЦЫ. ШЕФЫ И ПИЦЦАЙОЛО РЕКОМЕНДУЮТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ НАЧИНКИ СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ ИЛИ ПОМИДОРЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. КАКИЕ ОВОЩИ ВЫБРАТЬ, С ЧЕМ СОЧЕТАТЬ И ЧТО МОЖНО СДЕЛАТЬ С ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ – ТЕМА НАШЕГО РАЗГОВОРА.

Считается, что эффектный внешний вид придает пицце начинка. Ярким пятном в ней блистают помидоры, которые якобы вместе с оливковым маслом и базиликом были на самой первой пицце «Маргарита», приготовленной в честь визита жены короля Умберто I в Неаполь. И сегодня их значимость и ценность для итальянского специалитета не изменилась. К тому же помидоры выступают еще и в роли основы томатного соуса.

Лучшими помидорами для приготовления соуса традиционно считаются сливовидные томаты сорта «сан-марцано» из Италии. Они плотные и мясистые, примерно одинаковые по размеру. Вес — около 120 г, длина — 12 см. Зрелые плоды интенсивного красного цвета, с нежной и сочной (но не водянистой) мякотью с небольшим количеством семян и кожицей, которую легко снять. В России можно подобрать местные сорта помидоров, близкие к ним по текстуре и вкусу. Если используете томатные продукты, выбирайте те, что не подвергались термообработке, например консервированные помидоры без кожицы, томатную пульпу или измельченные томаты. Они сохраняют вкус натуральных овощей и их не нужно разводить водой, как в случае с томатной пастой или пюре.

«Для выкладки помидоров на пиццу можно использовать разноцветные черри. Это эффектно, и они, вне зависимости от сезона, всегда есть в продаже».



Luciano

Андрей Кошкодан



Шеф-повар ресторана **Luciano**, член Ассоциации настоящей неаполитанской пиццы (*Associazione Verace Pizza Napoletana*) и серебряный медалист Чемпионата мира по приготовлению пиццы 2017 года в Неаполе

Первое знакомство с пиццей у меня состоялось в детстве, лет в 5-6. Это было в румынском доме-интернате. Когда все дети ложились спать в тихий час, я помогал на кухне. Там готовили пиццу, но она была больше пирогом, чем классической пиццей — лепешка, сверху начинка. Это оказалось настолько вкусно, что на обед я просто-напросто не пошел.

Я родился в Молдавии, жил на Украине и некоторое время в Румынии. В 16 лет был уже су-шефом. Потом было 3-летнее обучение поварской специальности, рестораны Румынии, Молдавии и Таиланда. Проработав в Азии год, получил предложение от Сергея Жукова из группы «Руки вверх», который открыл в России несколько заведений. Приехал в Москву и тружусь здесь до сих пор.

Андрей Кошкодан о помидорах для пиццы

Мой выбор помидоров

В Luciano мы не работаем с томатной пастой и с протертыми томатами. Мы используем только свежие помидоры или помидоры в собственном соку. Конечно, к сожалению, у нас не выращивают те сорта, что есть в Италии. У нас нет сливовидных помидоров «сан-марцано», но есть достойная замена.

Мы очень придирчивы в выборе. Если в зимний период помидоры в собственном соку приходят водянистые, мы начинаем подыскивать других поставщиков. Лето — сезон свежих помидоров. «Сливка», «черный принц», «бычье сердце» — это сорта, которые нам подходят. Все остальные, к сожалению, нет — или они водянистые, или слишком сухие, или кожица толстовата.

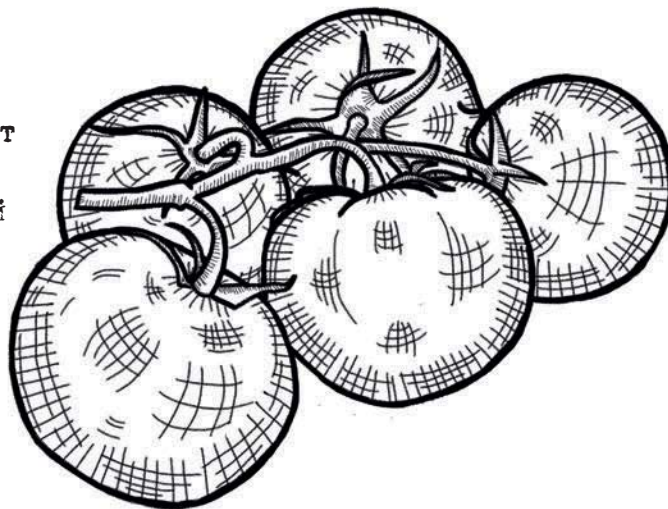
Как работать с готовой томатной основой

Если вы решитесь использовать для пиццы томатную основу — дома или в ресторане, — ее можно довести до ума. Я, например, люблю вкус помидоров. Не люблю кислоту, не люблю чесночные оттенки вкуса, не люблю все заливать лимонным соком. Поэтому мой выбор — просто томатный продукт, базилик, хорошее оливковое масло «экстра вирджин». Это исправит ситуацию. Конечно, если у вас есть хороший кусок пармезана, он легко сделает вкус конечного продукта почти идеальным.

«Нельзя приготовить соус из слишком водянистых помидоров без ярко выраженного вкуса. Или из помидоров, которые отдадут грунтом. Или из помидоров, которые выросли на одной плантации со сладким перцем или полынью. Потому что для пиццы необходим плотный томат с минимальным количеством жидкости внутри и с тоненькой кожицей, которая придает основную нотку».

С чем сочетаются помидоры в пицце

Мягкое по вкусу фильтрованное оливковое масло хорошо работает с помидорами, и получается вкусный соус для пиццы. Некоторые добавляют в него чеснок — маринованный или просто свежий, натертый, для особой поддержки вкуса овоща.





Совет от шефа:

Помимо фильтрованного оливкового масла в компанию к помидорам мы включаем базилик, а также специи и пряности: орегано, чеснок, сахар, розмарин, тимьян. Отлично работает лаванда, побеги молодой хвои и кленовый лист. В кленовых листьях мы запекаем томаты: томим их 4 часа при малой температуре. После этого используем для пиццы, супов и салатов.



Мой опыт

В 2017 году я стал участником Чемпионата мира по приготовлению пиццы в Неаполе. Каждый должен был подобрать муку, помидоры, самостоятельно приготовить соус и даже определиться с выбором тестомеса и печи — из 10 представленных. Участник из Сан-Мартино занял первое место, а я — второе.

Наш ресторан Luciano в 2018 году вошел в топ-70 лучших пиццерий и ресторанов мира. Как оказалось, на протяжении полутора-двух лет к нам приезжала тайная комиссия, которая оценивала процесс приготовления пиццы и работу всего ресторана. Результатом этой оценки стало место в престижном международном рейтинге.

Пицца — это мой фундамент, который заложил и продолжаю возводить на протяжении последних 7-8 лет. Самую вкусную пиццу впервые попробовал в Неаполе 4 года назад и понял, что до этого все было не то... Италия — моя страна. Зная молдавский и румынский, выучил итальянский за две недели. Я проходил обучение в «Ассоциации настоящей неаполитанской пиццы». Это крупная организация, которая занимается инновационными технологиями в области не только пиццы, но и теста в целом. Они изучают силу муки, процессы, проходящие в тесте, — и все это на примере муки, которая поступает к ним со всего света.

Сложности в работе

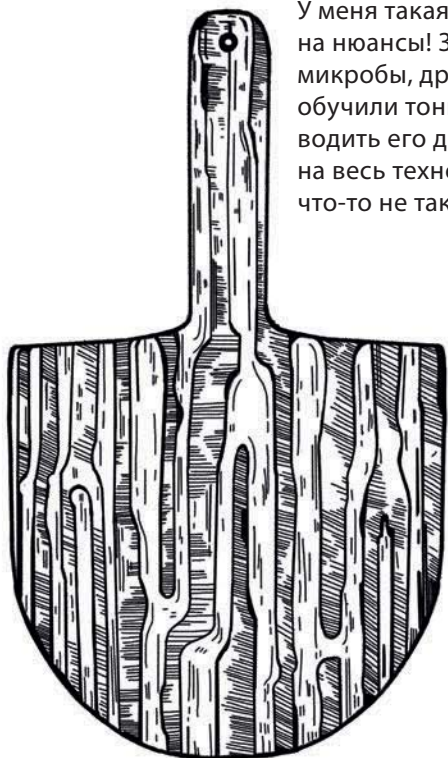
После возвращения из Неаполя в России у меня ничего не получалось. Почему?! У меня такая же мука, тестомес, но вода не та, томаты не те. Я не обращал внимания на нюансы! Здесь мы работаем совершенно с другими продуктами, здесь другие микробы, другая температура и влажность. И совершенно другой круг людей. Там обучили тонкостям: если один человек занимается процессом, нужно постоянно доводить его до конца, потому что на руках у каждого свои микробы, которые влияют на весь технологический процесс. Работа с тестом — это как работа сапера. Чуть-чуть что-то не так — и все, сюрприз.

Для пиццы важно ВОДУ В ТЕСТО ВЛИВАТЬ ПОСТЕПЕННО

В процессе замеса теста ни в коем случае нельзя добавлять сразу всю воду. Она превратит тесто в оладьи. Чем медленнее мы добавляем жидкость, тем больше мука в себя ее впитывает. Если мы будем соблюдать технологию, у нас получится правильная однородная масса, которую мы сможем растянуть вручную.

СОЧЕТАЕМОСТЬ СОУСОВ МЕЖДУ СОБОЙ

Есть идеальные, классические сочетания: томаты, моцарелла, оливковое масло. С этой троицей никто не сможет поспорить. Мне нравится классический соус песто в компании с каким-нибудь тушеным мясом и большим количеством зелени. Многие думают: что такое растительное масло? Заправка, соус? Масло тоже играет большую роль и может быть одной из главных нот во вкусе всей пиццы. Например, кленовое или лавандовое масло в сочетании с таледжио, козьим сыром и артишоком.



СОБЛЮДАТЬ ПРАВИЛА ВЫКЛАДКИ НАЧИНКИ

Не нужно забывать, что пицца — это в первую очередь продукт быстрого питания. Процесс ее приготовления должен занимать всего несколько минут. Каждое действие — быть максимально быстрым. В первую очередь кладут жидкие соусы, потом плотную начинку или зелень. Если у нас на лепешке не будет никакого соуса, а сразу пойдет зелень, мясо или подобное, а после соус, пицца начнет пригорать. Или, если вы нанесете соус неравномерно, в сухих местах тоже будут подпалины. Жидкое и густое должно идти первым. Это наработанная технология, которая не должна нарушаться.

«Во многих ресторанах есть закваски, которые «живут» уже более 7–8 лет. Все это время их подкармливают, с ними работают, и они привыкли к своей единственной емкости. Если нарушить этот процесс, можно убить работу сотни людей и семи лет. Поэтому в процессе приготовления теста важно соблюдать все правила, только тогда можно достичь хорошей корочки и мякиша, достаточной пористости и влажности теста».



Секрет профи:

В печи жар 400–450 °С — стандарт. А если мы готовим пиццу в бытовом духовом шкафу, максимум примерно 200–250 °С. Что делать? Нам нужен хороший тестомес или мощный миксер с возможностью замеса теста. Благодаря ему мы можем увеличить процент гидратации (увлажнения теста) с 65–70% до 80–90%, чтобы соотношение жидкости и муки было примерно 1:1. Соответственно, при достаточно низкой («домашней») температуре у нас получится влажное тесто, с более длительным временем выпекания. Зато при термообработке излишняя жидкость уйдет и останется хрустящая корочка, а внутри тесто будет мягким и пористым. Мы сможем приготовить при 200–250 °С почти как при 400–450 °С, просто нужно чуть больше воды.

РАВНОМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВКУСОВ

Пицца должна быть равномерной. Когда ты берешь кусочек пиццы, откусываешь, и тебе в рот сразу должны попасть все ингредиенты. Ты должен за один укус оценить все начинки и все вкусы, задуманные и реализованные поваром.

Пицца «Маргарита»

6 штук диаметром 35 см

ДЛЯ ТЕСТА:

мука Caputo 00	300 г
мука Caputo интеграл	300 г
мука Caputo манитоба	300 г
мука Caputo T-1	300 г
мука «5 сезонов»	800 г
ячменный ферментированный солод	3 г
вода	1 л
инстантные дрожжи	5 г
мелкая морская соль	45 г

ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА:

розовые помидоры	2,5 кг
базилик	10 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

томатный соус	100 г
моцарелла	125 г
оливковое масло	
«экстра вирджин»	5 мл
базилик	3 г

- ▶ Для теста всю муку смешайте с солодом. 80% мучной смеси и 80% жидкости, в которой растворены дрожжи, смешайте в деже. Замешайте на 1-й скорости, 5 мин. Добавьте оставшуюся муку и переключите тестомес на 2-ю скорость. Постепенно (за 10 мин.) тонкой струйкой добавляйте воду 19 °С. Добавьте соль, замешайте, 3–5 мин. Оставьте тесто отдыхать, 15 мин.

В процессе замеса теста его температура не должна подниматься выше 23 °С.

- ▶ Обомните, достаньте из дежи, переложите в пластмассовую пищевую емкость, предварительно смазанную оливковым маслом, накройте марлей. Оставьте при комнатной температуре на 3–4 ч.
- ▶ Достаньте тесто из емкости, переложите на стол и разделите на куски по 270 г. Затем скатайте их в тугие шарики, положите в емкости для хранения теста. Уберите в холодильник при 6–8 °С. Время брожения теста занимает 72 ч.
- ▶ За 3 ч. до использования достаньте тесто из холодильника. Руками — без скалки! — растяните тесто до нужного размера лепешки, вдавливая аккуратно весь воздух в борта теста. Прогрейте до 23 °С в разогретой до 400–450 °С печи, примерно 1,5 минуты. Температуру теста измерьте электронным щупом.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Для томатного соуса помидоры протрите до однородности. Удалите кожицу, добавьте свежие листья базилика.
- ▶ Смажьте лепешку томатным соусом. Для начинки моцареллу диаметром 15 мм нарежьте и равномерно распределите. Полейте оливковым маслом и добавьте базилик. Запеките в печи, примерно 1,5 минуты. Сбрызните оливковым маслом. Подавайте.





Пицца «Бьянка»

6 штук диаметром 35 см

ДЛЯ ТЕСТА:

мука Caputo 00	300 г
мука Caputo интеграл	300 г
мука Caputo манитоба	300 г
мука Caputo T-1	300 г
мука «5 сезонов»	800 г
ячменный ферментированный солод	3 г
вода	1 л
инстантные дрожжи	5 г
мелкая морская соль	45 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

буйволиная моцарелла	70 г
пармезан	20 г
рикотта	40 г
тамбовский окорок	
варено-копченый	40 г
вешенки	40 г
оливковое масло	
«экстра вирджин»	10 г
сливки жирностью 33%	30 г
шпинат	30 г
соль	1 г

- ▶ Для теста всю муку смешайте с солодом. 80% мучной смеси и 80% жидкости, в которой растворены дрожжи, смешайте в деже. Замешивайте на 1-й скорости, 5 мин., добавьте оставшуюся муку и переключите тестомес на 2-ю скорость. Постепенно (за 10 мин.) тонкой струйкой добавьте воду 19 °С.

- ▶ Добавьте соль, замешайте, 3–5 мин. Оставьте тесто отдыхать, 15 мин. В процессе замеса теста его температура не должна подниматься выше 23 °С.
- ▶ Обомните, достаньте из дежи, переложите в пластмассовую пищевую емкость, предварительно смазанную оливковым маслом, накройте марлей. Оставьте при комнатной температуре на 3–4 ч.
- ▶ Достаньте тесто из емкости, переложите на стол и разделите на куски по 270 г. Затем скатайте их в тугие шарики, положите в емкости для хранения теста. Уберите в холодильник при 6–8 °С. Время брожения теста составляет 72 ч.
- ▶ За 3 ч. до использования достаньте тесто из холодильника. Руками — без скалки! — растяните тесто до нужного размера лепешки, вдавливая аккуратно весь воздух в борта теста. Прогрейте до 23 °С в разогретой до 400–450 °С печи, примерно 1,5 мин. Температуру теста измерьте электронным щупом.
- ▶ Одновременно приготовьте начинку. Сыр и окорок нарежьте слайсами, вешенки разберите и обжарьте на оливковом масле. Смажьте лепешку сливками, положите сыр, окорок, листья шпината и обжаренные вешенки. Запеките в печи, 1,5 мин. Посыпьте солью и сбрызните оливковым маслом. Подавайте.

Томатный соус



В ПИЦЦЕ МНОГО КРАСНОГО ЦВЕТА, ЗА НЕГО ОТВЕЧАЮТ ПОМИДОРЫ И СОЗДАННЫЙ ИЗ НИХ ТОМАТНЫЙ СОУС – ОН ЕСТЬ ПОЧТИ НА ЛЮБОЙ ТРАДИЦИОННОЙ ПИЦЦЕ. СУЩЕСТВУЮТ ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОМАТНОГО СОУСА И РАБОТЫ С НИМ.

Традиционно в ресторанах и несетевых пиццериях томатный соус готовят из свежих или консервированных помидоров в собственном соку (о помидорах читайте на стр. 81). Состав ингредиентов сведен к минимуму: сами помидоры, оливковое масло «экстра вирджин», свежий базилик. Все измельчается в блендере и доводится до нужного вкуса специями.

Сетевые пиццерии, как правило, используют концентрированную заготовку — пицца-соус, который перед использованием чаще всего разводят водой. Его плюсы: всегда предсказуемый постоянный вкус и качество, не нужно закупать дополнительные ингредиенты и не нужно готовить, а значит, освобождаются руки и время. Томатный соус — некий стандарт, с которым просто и легко работать, добиваясь единого качества. Применяя его как базу, вы будете иметь неизменный вкус конечного продукта в любой из своих пиццерий, независимо от ее расположения.

«И так, вы определились с типом соуса, приготовили его — самое время смазать им пиццу. Важно контролировать температуру соуса, обычно она должна быть не ниже 10 °C. Иначе он замедлит выпекание лепешки, и вкус пиццы полностью не раскроется. Соус также должен быть нанесен равномерно по всей поверхности, за исключением бортиков. Они должны остаться чистыми. Если капли соуса попали на края, аккуратно вытрите их, иначе томат подгорит и испортит вкус готовой пиццы».

«22 сантиметра»



Эльдар Кабиров



Совладелец пиццерий «22 сантиметра» в Москве и Санкт-Петербурге

Я родился в 1983 году в Ленинграде, жил в городе Ломоносове, что недалеко от Петродворца. Учился на физмате и с первого курса пошел работать. Получил красный диплом и работал в ресторанах: начинал с кухни, достаточно быстро перешел в администрацию и стал управляющим. В 2011 году мой школьный друг Дима Кадыров предложил сделать небольшое заведение. Получился ресторан на 26 посадочных мест, который назывался «Абазур кафе», на 9-й линии Васильевского острова. Дмитрий — профессиональный шеф, трудился на кухне, я был в зале, и с нами была мойщица. Втроем мы добились шикарных результатов — вошли в топ-3 TripAdvisor по России. У нас были шикарные рейтинги, к нам ездил весь город. Потом я уже с другим партнером, Андреем Петуховым, открыл стейк-хаус на Ленина, который здравствует до сих пор, а в 2015 году состоялось открытие первой пиццерии.

Эльдар Кабиров о томатном соусе для пиццы

Соус — это мостик, который соединяет начинки с тестом. Если ингредиенты положить без соуса на «сухую» лепешку, тесто в печи начнет подниматься, расти. Ведь соус ко всем прочим своим плюсам благодаря весу и плотной консистенции превращает лепешку с начинкой именно в пиццу. Там, где начинка и соус, — плоская лепешка, где нет соуса — вкусный пышный бортик.

«Томатный соус для пиццы используется часто, но он — необязательный ингредиент. Его тоже надо добавлять к месту. Сложно представить себе пиццу с грушей, горгонзолой и суджуком в компании томатного соуса. Для этих начинок нужен сливочный белый соус. Мы — крафтовые ребята и все делаем сами. Всегда планируем работу так, чтобы соуса хватало на день. Если что, быстро готовим еще».

В Неаполе с томатным соусом все просто. Итальянцы берут лучшие продукты и, не испортив их, чуть-чуть доготовливают и отдают. Томаты пелати в собственном соку без кожицы просто перетираются до мелкой фракции, но не до пюре, чтобы соус был живой. К ним добавляется щепотка соли — это и есть томатный соус по-итальянски.

Контроль над температурой продуктов

Все, что выкладывается на пиццу, должно быть комнатной температуры — за исключением некоторых сыров, которые начинают таять, как только вынешь их из холодильника. Почему? У нас дровяные печи с высокой температурой. Пиццу мы печем максимально быстро. Нужно, чтобы в ней, уже поданной гостю, не было дисбаланса. И тесто, и начинка, и соус должны быть горячими. Если соус будет из холодильника, он не успеет нагреться за полторы минуты.

Рецепты без слепого копирования

Итальянские рецепты на 100% не скопируешь. Мы, например, делаем томатный соус чуть менее соленым, чем в Неаполе, потому что у нас едят меньше соли, чем там.

Для каждого типа пиццы свой соус

Используйте разные по консистенции томатные соусы для тонких пицц и кальцоне. Для тонкой лепешки соус должен быть более плотным, чтобы, когда берешь кусок пиццы, соус с него не стекал.

Альтернатива томатному соусу

Ранч, сливочный или сырный соусы — современная альтернатива томатной основе для пиццы. Они позволяют разнообразить меню и удержать интерес гостей к концепции. Выбирайте соусы, устойчивые к термообработке, и экспериментируйте со вкусами!



Совет от шефа:

Важно соотношение томатов и соли: на 2,5 килограмма томатов пелати в собственном соку мы берем 56 граммов соли. И мы не добавляем больше ничего. Если в будущем у нас появится шефская «Пицца из Нового Света», не имеющая отношения к неаполитанской, этот соус можно будет оптимизировать, используя чеснок, орегано, базилик или какую-то кислинку.

Правила нанесения соуса на пиццу

Для нанесения соуса на лепешку четкого правила нет, но, опять же, в Неаполе свой взгляд на этот процесс. Берешь специальную ложку (или половник), которую выбираешь в зависимости от диаметра пицц. Наливаешь соус в центр лепешки и покачивающими круговыми движениями по часовой стрелке распределяешь его от центра к бортикам. Может быть, это просто удобнее, чем из стороны в сторону соус намазывать, но круговые движения действуют — именно так нанесение получается более равномерным!



Нeinz Tomato Pulp — это протертые сочные томаты, равномерная густая структура и небольшое содержание кожицы и семян. Этот универсальный продукт станет отличной основой для пиццы.

Мой опыт

Для меня пицца — это коллаборация вкусов, сочетание теста, соуса и начинки. Это универсальный продукт, как хлеб, который всегда украсит то, что на него положишь. Идеальная пицца — это пицца «Маргарита» из расстойшегося теста, выпеченная при нужной температуре в правильно разогретой печи, обязательно во второй половине дня, когда печка раскошегарена уже вовсю.

Мне, например, ближе пицца со страчателлой, клубникой, орехами и соленым медом от Антона Исакова, питерского шеф-повара. В ней вкусы гармонично сменяют друг друга: сливочный сыр, кисло-сладкая ягода и в конце солоноватая сладость. Здорово! Или пицца из меню нашего ресторана — «Дьявол», где острую колбаску мы поливаем медовым соусом. Сначала выныривает острота, потом ее чуть-чуть сглаживает сладкий соус. Получается идеальный баланс острого и сладкого.

Перед стартом нашей первой пиццерии мы с Андреем Петуховым, другом и партнером, прошли стажировку в Неаполе. Нам повезло, знакомые пристроили нас в Starita, одну из топовых пиццерий города. Мы стажировались каждый день с семи утра до самого вечера: вручную делали тесто, пекли, дегустировали. Это было интересно и крайне важно. Важно настолько, что мы прошлой осенью трех своих пиццайоло отправили туда же, в Starita, на стажировку.



В Неаполе нас учил пиццайоло Чиро, который работает с тестом вот уже 55 лет: 11 месяцев ежегодно с одним 20-дневным отпуском в августе. Так он безошибочно от большого куска в 50 кг отрезает кусочки теста абсолютно точно по 250 г. Но, что еще более удивительно, Чиро определяет количество дрожжей тоже на глаз, а точнее, на ощупь. Итальянец выходит на улицу в 6-7 часов утра, поглаживает себя рукой по волосам и знает процент влажности воздуха. В зависимости от этого он добавляет в замес 14,1 грамма дрожжей, или 14,2, или 14,3. Всегда рассчитывает так безошибочно, что тесто всходит всегда одинаково. Вот это профессионал, это опыт!

«Правильное тесто для меня крайне важно. Поскольку в основе моей пиццы — неаполитанская, соблюдаю ее рецептуру. Жир, масло, желтки не добавляю — это табу. Не должно быть пиццы — здорового бутерброда с горой начинки. Знаю лично неаполитанцев, которые могут ударить, если вы в ресторане подадите пиццу «курица с ананасом» или «филадельфия и лосось».

Для пиццы важно ГРАМОТНЫЙ ВЫБОР ОБОРУДОВАНИЯ

Для приготовления пиццы нужно всего два базовых элемента: тестомес и пицца-печка. Из Италии в Москву мы специально привезли вилочный тестомес. У него принцип работы немножко отличается от традиционного тестомеса с крюком. Вилочный меньше нагревает тесто и вытягивает его, иначе растягивая глютен.

В столице мы поставили две печи, и обе они марки Valoriani, из предместий Неаполя. Когда выбрана основа, дальше все достаточно просто. Работает мучной цех с холодильной камерой, настраиваемой под индивидуальную температуру для расстойки, и добротным пицца-столом Nicold российского производства, который выигрывает у европейских аналогов по соотношению «цена — качество».

ЧЕТКО ОРГАНИЗОВАННАЯ РАБОТА ПИЦЦАЙОЛО

В «22 сантиметра» в смену заняты пять-шесть пиццайоло. Кто работает с тестом, приходит рано утром и сразу отправляется в мучной цех, где проверяет замес предыдущего дня и делает новые. Плюс еще на каждом из двух этажей по 2-3 пиццайоло стоят на печах. В выходные или во время ланча, когда полная посадка, 130 человек, на первом этаже работают три пиццайоло. Первые два занимаются формовкой пиццы и начинкой, третий «крутит» пиццу в печи. Поскольку в ресторане две печи, соответственно, трудятся две смены. На Конюшенной или на Жуковского в Питере — это три-четыре человека.

В неаполитанской пиццерии, где мы проходили стажировку, при максимальной загрузке 1500–1800 пицц в день работает тоже четыре человека: двое формуют лепешки и работают с тестом, третий, формайо, — печет, четвертый на раздаче.

НЕТ ЭКОНОМИИ НА ПРОДУКТАХ

Мы не используем колбасную моцареллу и различные сыры для пиццы. Покупаем свежую моцареллу Fior di Latte в рассоле, рвем ее руками или режем ножом. Не покупаем консервированные томаты, а работаем с пелати и делаем из них соус. Наша мука сертифицирована ассоциацией Verace Pizza Napoletana.

ГАРМОНИЯ В ПОДБОРЕ НАЧИНКИ

С хорошим тестом сочетается даже тесто. В Неаполе на пиццу иногда выкладывают тестяные палочки, заливают соусом и едят. В нашем тесте содержание соли чуть выше среднего, и она раскрывает мощную вкусовую историю смеси из воды, муки и дрожжей. Можно даже мороженое с таким тестом съесть. Мы, например, делали пиццу-штрудель, когда на основу выкладывали соус, томленные яблоки и шарик ванильного мороженого. Или визитная карточка нашего ресторана — пицца с малиной с соусом порто и маскарпоне. Казалось бы, соленая основа, но когда с ней в гармонии сладкое, все сбалансировано. Идеальный баланс — это сладкое, кислое и соленое.



Секрет профи:

Четких правил по выкладке начинки для команды нет. Главное, чтобы на пицце не было ее слишком много, как на открытом пироге. Бывает, пицца приходит из печи очень горячая, и сыр расплавленный по лепешке гуляет. Надо дать ей постоять минуту-две, сыр чуть схватится, и можно подавать.

СИЛЬНЫЙ ЖАР ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

Для неаполитанской пиццы необходима дровяная печь, которая не просто стоит в уголке и в ней еле теплится огонек, а работает мощно и сильно. Печь должна быть разогрета до 400–450 °С, чтобы заготовка (будущая пицца) попала на максимально горячий под. Пиццайоло ловит баланс температур пода и воздуха, его пицца быстро запекается снизу и сверху, бортики поднимаются, и образуются пузыри в тесте. Если дровяной печи нет, нет и неаполитанской пиццы.



Совет от шефа:

Если готовите просто пиццу (не неаполитанскую!) в электрической печи, раскаляйте ее до жара и старайтесь не класть лепешки на одно и то же место, поскольку пицца оттягивает на себя много градусов. Всегда выкладывайте тесто на новое место. Если печете в бытовом духовом шкафу, используйте камень и готовьте пиццу в два этапа: сначала ее подпеките, потом нанесите соус, выложите начинку и запекайте до готовности.

Такая разная пицца КАЛЬЦОНЕ

Я очень люблю кальцоне. Пару слов о нем. Есть один момент, который, наверное, связан с нашей ментальностью — наше определение пиццы. Когда кальцоне закрывается, в нем много влажной начинки: достаточно жидкий соус, само тесто гидрированное, с большим количеством воды. В кальцоне влаги некуда испаряться, она остается внутри, и от этого тесто получается влажным, и нашему человеку кажется, что оно не пропечено. И это большая проблема, почему — я не понимаю. Мы все едим оладьи, которые по сравнению с блинами тоже непропеченные. И в детстве почти все любили таскать втайне от мамы жидкое тесто для блинов. И это хорошо, но когда эти же люди пробуют кальцоне, говорят, что он сырой.

«Невозможно сделать, чтобы в тесте не было воды. Тесто без воды — это крекер, а не пицца. Поэтому разговор о непропеченности кальцоне — это ментальность. Неаполитанский кальцоне невозможно пропечь внутри. Его, кстати, готовят в Италии весьма интересно: пиццу закрывают, смазывают соусом и в конце кладут сверху маленький шарик моцареллы».

В Неаполе делают еще кальцоне фритта, его сначала готовят во фритюре, а потом отправляют в печь. Мы попробовали сделать — да, это пицца, но по вкусу пончик. Забавно получается: ты словно мозг и глаза обманываешь. Планируем кальцоне ввести в меню московского ресторана.

СЛАДКАЯ ПИЦЦА

Сладкой пиццей мы закрываем сегмент десертов, плюс это отчасти маркетинговый ход. Она необычная, фотогеничная, а значит, обязательно попадет в соцсети. Заказывают ее, конечно, в основном де-

вочки. Уже три года подряд на 14 Февраля сладкую пиццу с малиной мы делаем в форме сердечка. И делается просто, и выглядит прикольно.

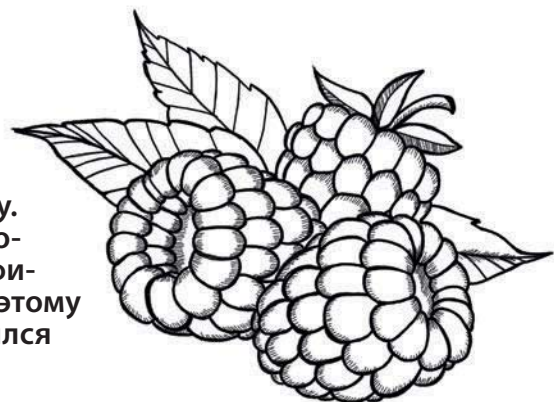
Недавно мы пытались сделать другие сладкие пиццы, например штрудель с шоколадом с ванильным мороженым, рассчитывая на детей. Но они заказывают «Пепперони», для них это пицца номер один. Хотя пепперони — острая колбаска, а для них самое оно.

Хочу придумать интересную сладкую пиццу — с карамелью и пеканом. Или переделать земляничный торт в пиццу, ее ведь можно сделать по подобию любого бисквитного торта. В Петербурге у нас была шефская пицца «Манго и авокадо» от кондитера Нины Тарасовой. Соус был из манго, авокадо — начинка, и сверху все посыпалось крошкой из печенья. Она была более сложная в производстве, но популярная. Хотя, в целом, у нас сладкую пиццу в России не понимают, поскольку не ожидают от нее такой откровенной десертности.



Секрет профи:

Для сладкой пиццы с малиной мы выбрали соус порто. Для него вывариваем портвейн, добавляем сахар, мед и другие ингредиенты по рецепту. Или вот задумал я сделать пиццу с фисташковым соусом и мортаделлой. Как вы знаете, фисташки у нас — по цене чугунного моста, поэтому купил фисташковую пасту, развел — получился зеленый соус к нежно-розовой колбасе.



ДОМАШНЯЯ ПИЦЦА

Когда тесто вымесили до эластичности, надо обязательно разрезать его ножом и посмотреть, есть ли внутри маленькие пузырьки. Они сообщают: дрожжи начали работать. Проверили, переложили в пищевой контейнер, накрыли влажным полотенцем и убрали в холодильник. И здесь вы сталкиваетесь с проблемой: в бытовом холодильнике достаточно холодно (3–5 °C) и процессы ферментации будут проходить медленно. В ресторанной камере, где выдерживается тесто, температура 12 °C. Значит, время ферментации надо увеличить: лучше утром приготовить тесто, дать ему выстояться 2 часа, убрать в холодильник и использовать на следующий день. Вот тогда получится легкое тесто, почти такое же, как у нас в ресторане. Иначе нет смысла делать тесто целые сутки, проще купить уже готовое или замесить быстрое тесто, просто оно будет более «тяжелым».

Для того, чтобы печь пиццу в бытовом духовом шкафу (духовке) нужен камень, и противень ему не замена! Духовку с камнем внутри надо разогреть до максимальной температуры. Камень должен прогреться полностью, а набирает он температуру долго. Чтобы пиццу положить на горячий камень, понадобится лопата — продумайте этот вопрос заранее. Далее действуйте по схеме: первое выпекание лепешки с соусом, достать пиццу, вернуть камень обратно, выложить на подготовленную лепешку начинку с сыром и еще раз отправить пиццу в духовку. Тогда пицца успеет пропечься, а начинка не высохнет.



Пицца «Малина маскарпоне»

2 штуки диаметром 22 см

ДЛЯ ТЕСТА:

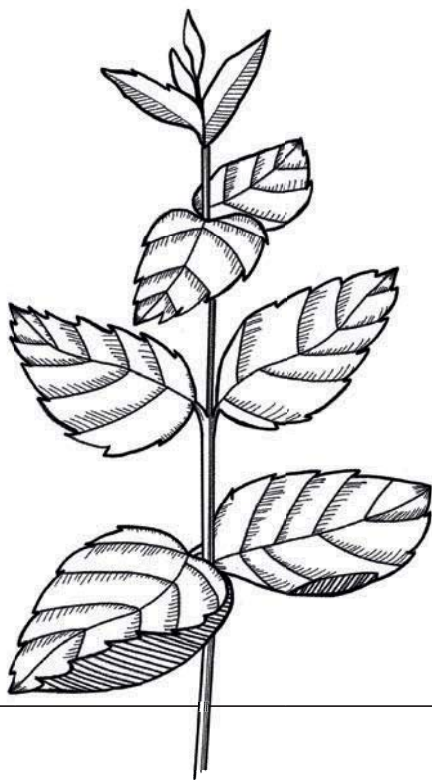
вода	250 г
соль	25 г
мука 00	425 г
прессованные дрожжи	1 г

ДЛЯ СОУСА:

портвейн	30 г
сахар	30 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

маскарпоне	50 г
малина	50 г
соус	30 г
сахарная пудра	2 г
мята	3 г



- ▶ Для теста в миске смешайте воду (16–18 °С), и соль. Размешайте до полного растворения соли. Добавьте 200 г муки и тщательно перемешайте, 3 мин. Должно получиться жидкое тесто без комков.
- ▶ К оставшейся муке добавьте дрожжи и перетрите их до однородности. Смешайте с подготовленной жидкой смесью, 20 мин. Температура получившегося теста должна быть не выше 20 °С. Накройте тесто влажным полотенцем и оставьте на 30 мин.
- ▶ Тесто разделите на куски по 250–280 г и скатайте в шары. Оставьте при комнатной температуре на 3 ч. Уберите в холодильник при 12 °С на 24 ч.
- ▶ За 1 ч. до использования достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Для соуса смешайте портвейн с сахаром и выпарите на слабом огне до 70% от первоначального объема.
- ▶ Подпылите стол мукой. Руками — без скалки! — разомните каждый кусок теста в круг диаметром 22 см, не приминая борта, и тщательно потряхните от муки.
- ▶ Тесто смажьте маскарпоне и выложите малину.
- ▶ Выпекайте в дровяной печи при 450 °С, 1 мин.; дома при максимальной температуре 8–12 мин. Горячую пиццу полейте соусом из портвейна, посыпьте сахарной пудрой, украсьте мятой и подавайте.

Пицца «Пепперони»

2 штуки диаметром 22 см

ДЛЯ ТЕСТА:

вода	250 г
соль	25 г
мука 00	425 г
прессованные дрожжи	1 г

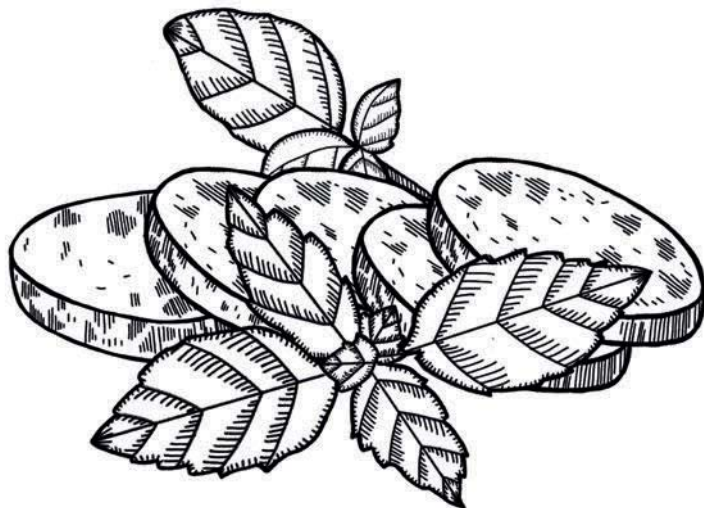
ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА:

помидоры в собственном соку	80 г
соль	5 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

пепперони	30 г
моцарелла	60 г
базилик	3 г

- ▶ Для теста в миске смешайте воду (16–18 °С) и соль. Размешайте до полного растворения соли. Добавьте 200 г муки и тщательно перемешайте, 3 мин. Должно получиться жидкое тесто без комков.
- ▶ К оставшейся муке добавьте дрожжи и перетрите их до однородности. Смешайте с подготовленной жидкой смесью, 20 мин. Температура получившегося теста должна быть не выше 20 °С. Накройте тесто влажным полотенцем и оставьте на 30 мин.
- ▶ Тесто разделите на куски по 250–280 г и скатайте в шары. Оставьте при комнатной температуре на 3 ч. Уберите в холодильник при 12 °С на 24 ч.
- ▶ За 1 ч. до использования достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Для томатного соуса помидоры взбейте с солью. Для начинки пепперони и моцареллу нарежьте слайсами.
- ▶ Подпылите стол мукой. Руками — без скалки! — разомните каждый кусок теста в круг диаметром 22 см, не приминая борта, и тщательно потряхните от муки.
- ▶ Тесто смажьте томатным соусом. Выложите моцареллу и пепперони.
- ▶ Выпекайте в дровяной печи при 450 °С, 1 мин.; дома при максимальной температуре 8–12 мин. Горячую пиццу украсьте базиликом и подавайте.







Пицца «Кремлевская звезда»

2 штуки

ДЛЯ ТЕСТА:

вода	250 г
соль	25 г
мука 00	425 г
прессованные дрожжи	1 г

ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА:

помидоры в собственном соку	60 г
соль	5 г

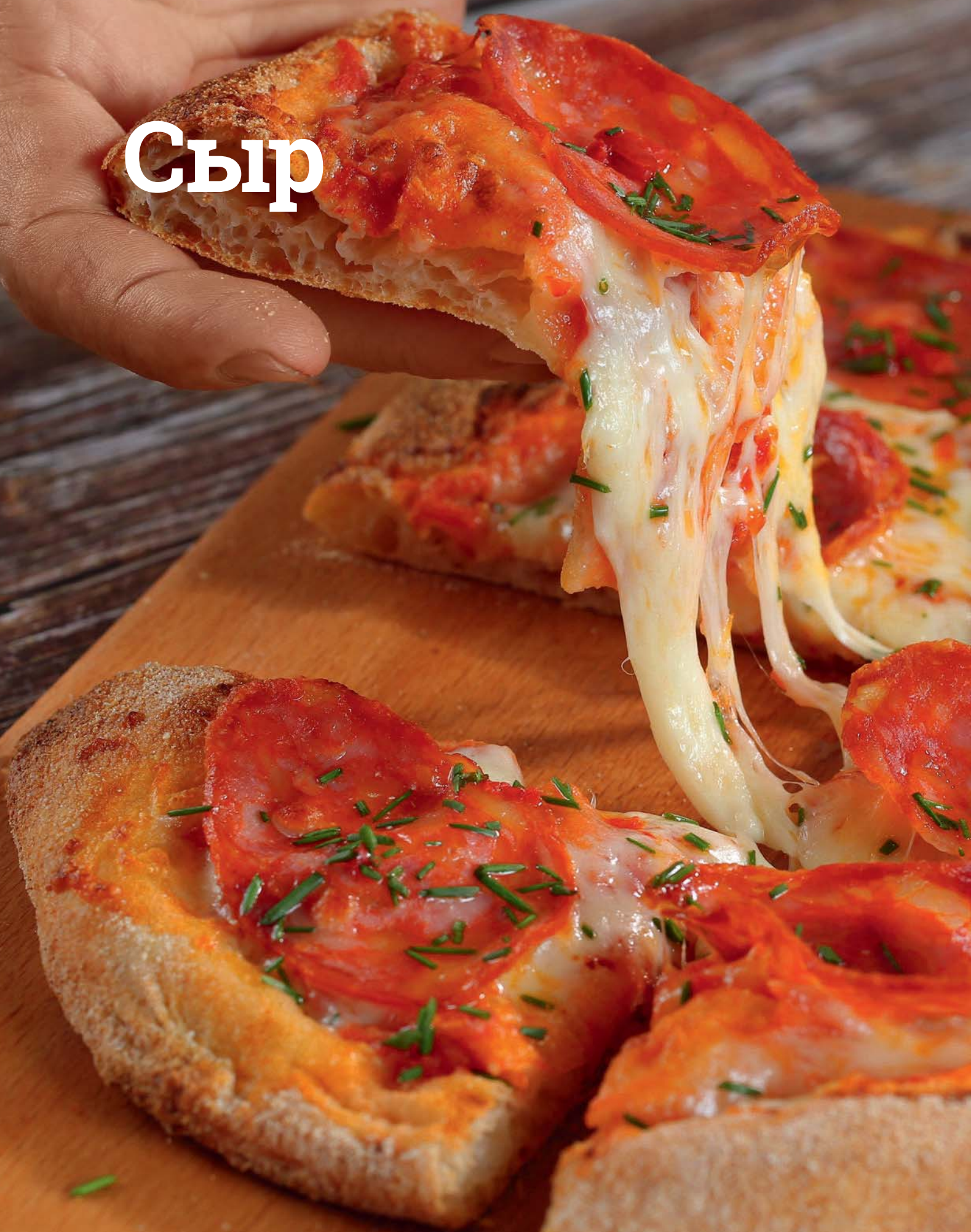
ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

рикотта	70 г
трюфельная паста	10 г
моцарелла	30 г
пекорино романо	10 г
руккола	10 г
трюфельное масло	2 г



- ▶ В миске смешайте воду (16–18 °С) и соль. Размешайте до полного растворения соли. Добавьте 200 г муки и тщательно перемешайте, 3 мин. Должно получиться жидкое тесто без комков.
- ▶ К оставшейся муке добавьте дрожжи и перетрите их до однородности. Смешайте с подготовленной жидкой смесью, 20 мин. Температура получившегося теста должна быть не выше 20 °С. Накройте тесто влажным полотенцем и оставьте на 30 мин.
- ▶ Тесто разделите на куски по 250–280 г и скатайте в шары. Оставьте при комнатной температуре на 3 ч. Уберите в холодильник при 12 °С на 24 ч.
- ▶ За 1 ч. до использования достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Для томатного соуса помидоры взбейте с солью. Для наполнения лучей пиццы смешайте рикотту и трюфельную пасту. Моцареллу нарежьте кружочками, пекорино романо — 슬라이сами.
- ▶ Руками — без скалки! — разомните каждый кусок теста и сформируйте звезду. Тщательно отряхните тесто от муки.
- ▶ На лучи выложите сырную массу. Томатным соусом смажьте центр и выложите моцареллу.
- ▶ Выпекайте в дровяной печи при 450 °С, 1 мин.; дома при максимальной температуре 8–12 мин. На горячую пиццу выложите рукколу и пекорино романо. Сбрызните трюфельным маслом и подавайте.

Сыр



**НЕЖНАЯ И ТРОГАТЕЛЬНАЯ МОЦАРЕЛЛА В КОМПАНИИ
С БРУТАЛЬНЫМ ПАРМЕЗАНОМ, КОЛОРИТНОЙ
ГОРГОНЗОЛОЙ, ПОЧТИ ДОМАШНЕЙ СКАМОРЦЕЙ
И ДРУГИМИ СЫРАМИ – ЧТО ПИЦЦА БЕЗ НИХ? !
НЕСМОТРЯ НА НЕДОСТУПНОСТЬ ЭТИХ ИТАЛЬЯНСКИХ
ПРОДУКТОВ НА МОМЕНТ ВЫХОДА КНИГИ, ПИЦЦА У НАС
ПРОДОЛЖАЕТ БРАВОЕ ЗАВОЕВАНИЕ МЕНЮ ВСЕ НОВЫХ
И НОВЫХ РЕСТОРАНОВ. ДА И РАБОТА С СЫРОМ,
СОЗДАННЫМ НА РОССИЙСКИХ ПРОСТОРАХ, СОВСЕМ
НЕ ОТМЕНЯЕТ ПРАВИЛ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

У сыра в пицце две роли: он наполняет ее особым вкусом и создает уникальную среду, поднимающую на ранг выше другие ингредиенты. Посмотрите, во что превратилось простое сочетание расплавленной моцареллы и немного опаленных жаром печи помидоров — это же гастрономический экстаз. Или сочетание четырех сыров на лепешке — чудо! Конечно, для таких результатов стоит потрудиться и выбрать правильный сыр. Юная моцарелла кремовой консистенции — самый главный сыр для пиццы. Она не затвердевает, и сыр после нагрева не меняет свой вкус и аромат на более резкий.

Проволоне — полутвердый сыр, отлично сочетающийся с моцареллой. Если вам нужен сладковатый вкус, используйте сыр 2–3-месячной выдержки. Ищете острый и чуть сливочный вкус — берите проволоне, рожденный более года назад. Его величество пармезан добавляет идеальный заключительный штрих к общему вкусу пиццы.

Его не плавят, а натирают и посыпают блюдо перед подачей. Мягкий козий сыр тоже не для жара печи. Его надо раскрошить и посыпать пиццу перед подачей. Он отлично сочетается, например, с карамелизованным луком и инжиром.

«Конечно, работать со свежей качественной моцареллой — особое удовольствие и роскошь, но и хороший сыр для пиццы с меньшей влажностью и большим сроком хранения является весьма неплохим продуктом. Более солоноватый и плотный, он лучше плавится и хорошо подходит на роль базы для остальной начинки».

«Сыроварня»,
«Причал»



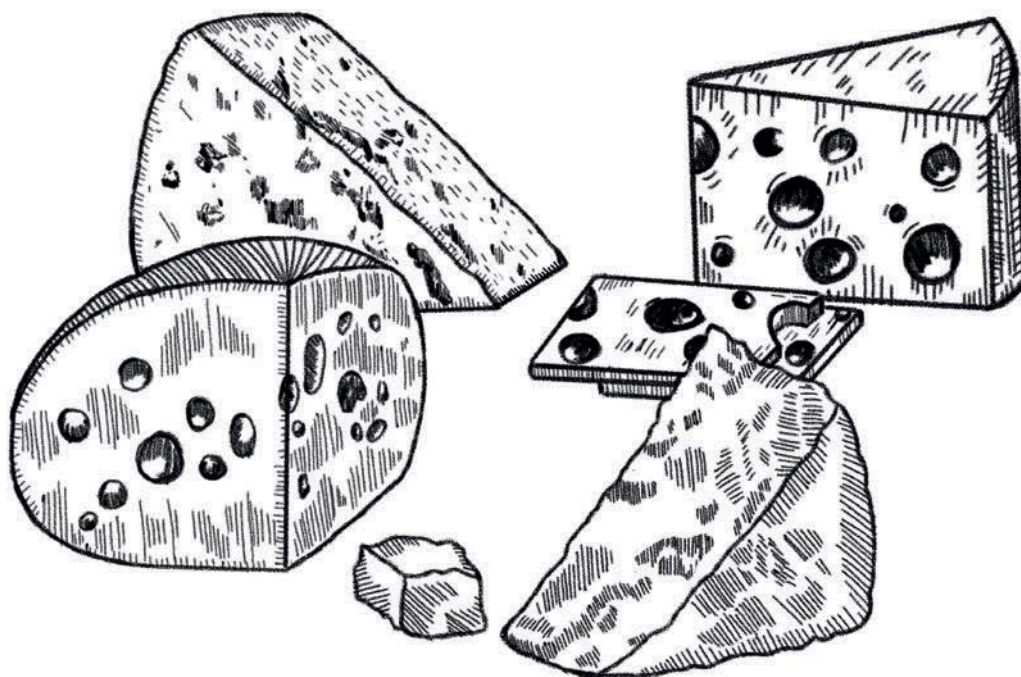
Nason Sergey

Сергей Носов



Бренд-шеф ресторанов «Сыроварня» и шеф-повар ресторана «Причал»

В ресторанном бизнесе я с 1998 года. Тогда все было по-другому. После училища в ресторане я открыл для себя новый мир: невероятное количество иностранных продуктов, средиземноморскую рыбу и необычные овощи. Меня как-то отправили в кладовую принести артишок, ох и долго я его искал! Я же не знал, как он выглядит. Благодаря моим учителям — Юре Рожкову, Косте Ивлеву и некоторым иностранным шефам — меня сильно затянула ресторанная кухня. И вот уже 20 лет, как готовим! «Готовим», потому что моя жена, Марина Носова, тоже «в деле», она — шеф-кондитер ресторанов Valenok, «Магадан» и «Магадан Веранда». Больше 15 лет сотрудничает с Аркадием Новиковым. Семейный подряд — это хорошо, но мы мало видимся. Я много работаю, она постоянно занята, мы крайне мало времени уделяем семье. Так что всегда с нетерпением ждем отпуска, чтобы провести его вместе.



Сергей Носов о сыре для пиццы

Для меня пицца — это поле для экспериментов. Я придумываю начинку, но целый день у печки я не простою — не смогу. Знаю, что сыр мы выкладываем на лепешку без всяких мерных чашек или ложек. Все руками, потому что правильная пицца делается именно так. Лучше эти 10 граммов сыра переложить, чем недоложить. Изначально наши ребята пиццайоло набивают руку на весах, а потом у них уже все точно получается.

Несомненно, сыр — продукт деликатный и требует к себе внимательного отношения. Для меня он — главный ингредиент пиццы. Пицца без сыра — это фокачча, просто лепешка, кусок теста.



Секрет профи:

При работе с сыром надо действовать обдуманно. **1.** Моцареллу нельзя передержать в печи. Она должна расплавиться, но в то же время не отдать много масла. **2.** Не следует использовать любой сыр без разбора. Есть, например, твердый пекорино романо или белпер, обваленный в черном перце, — ими надо посыпать уже готовую пиццу, они не для плавления. **3.** Если в пицце есть томатный соус, голубой сыр использовать уже не надо. Слишком вкусы у них разные: томат дает сладость и кислинку, а голубая плесень — сырную остроту, в итоге получается не сильно вкусно. Мне вообще не нравится, когда пицца «4 сыра» готовится на томатной основе.

Мой опыт

Сейчас сфера моих интересов — это «Сыроварня» и, конечно, сыры. Для пиццы мы используем моцареллу, буррату, рикотту и скаморцу, которую переплавляем из моцареллы. У нас каждый день — свежие сыры. А что делать с вчерашним сыром? Переплавить и активно использовать, ведь скаморца так хорошо запекается. Есть у нас еще монте блун, но это продукт наших друзей-партнеров. Мы его не можем делать, потому что у нас нет больших производственных мощностей, где бы мы могли его удерживать в камерах для созревания. Это сыр с голубой плесенью, а она очень и очень активная — может «заразить» другие сыры. Камамбер — тоже от партнеров, для него также необходимы свои уникальные условия жизнедеятельности. Мы делаем еще халуми — сыр для жарки. Он бывает из овечьего, козьего и коровьего (как в нашем случае) молока. Его можно жарить на гриле, он не растекается сразу, а становится мягким постепенно.

Для Москвы у нас весьма приличный ассортимент сыра, поэтому мы не скупимся при приготовлении пиццы. В Италии его кладут гораздо меньше. А у нас Аркадий Анатольевич Новиков говорит: «Больше сыра! Сыра должно быть много!»

«У нас 220 г теста и 280 г сыра. Итальянцы кладут намного меньше сыра. Благодаря этому у них получается больше теста, хотя соотношение почти всегда 1:1».





Пицца «Четыре сыра»

5 штук диаметром 30 см

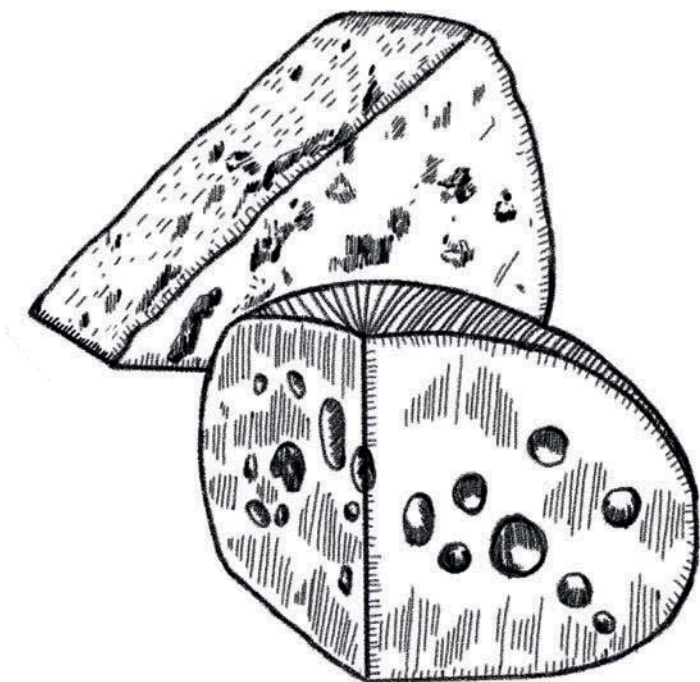
ДЛЯ ТЕСТА:

прессованные дрожжи	5 г
вода	630 мл
мука Caputo 00	1 кг
соль	30 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

моцарелла	110 г
скаморца классическая	110 г
пармезан	11 г
монте блун	25 г

- ▶ Для теста дрожжи смешайте с холодной водой, 10–12 °С. Дрожжи должны полностью раствориться в воде.
- ▶ Смешайте муку и соль. В мучную смесь слейте воду с дрожжами. Перемешайте в тестомесе на самой медленной скорости, 10 мин. Накройте дежу влажной тканью и дайте тесту отдохнуть, 5 мин.
- ▶ Тесто разделите на куски по 280 г и скатайте в шары. Переложите в герметичный контейнер и уберите в холодильник при 5–7 °С на 24 ч.
- ▶ За 1 ч. до использования достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры.
- ▶ Одновременно приготовьте начинку. Пропустите моцареллу через мясорубку с крупной решеткой. Скаморцу, пармезан, монте блун нарежьте мелкими кубиками.
- ▶ Руками — без скалки! — растяните каждый кусок теста в круг диаметром 30 см. Выложите моцареллу, скаморцу и монте блун.
- ▶ Выпекайте в печи при 350 °С, 3–4 мин. Горячую пиццу украсьте пармезаном и подавайте.



Пицца «Лисички и камамбер»

5 штук диаметром 30 см

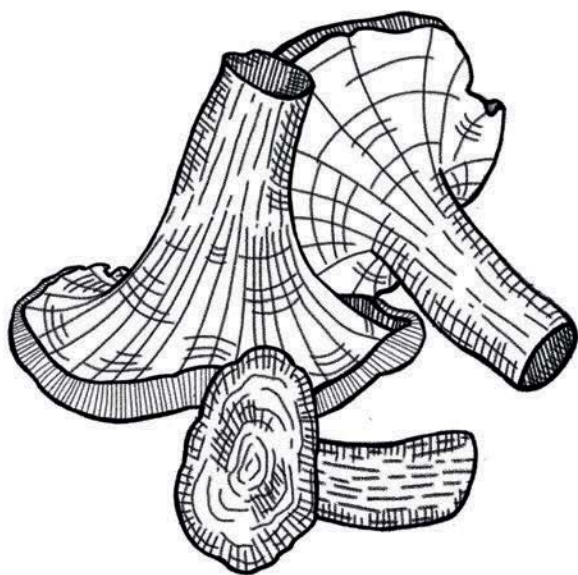
ДЛЯ ТЕСТА:

прессованные дрожжи	5 г
вода	630 мл
мука Caputo 00	1 кг
соль	30 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

петрушка	10 г
моцарелла	110 г
камамбер	50 г
лисички	150 г
оливковое масло	
«экстра вирджин»	5 мл
соль	1 г
свежемолотый черный перец	0,5 г

- ▶ Для теста дрожжи смешайте с холодной водой, 19 °С. Дрожжи должны полностью раствориться в воде.
- ▶ Смешайте муку и соль. В мучную смесь влейте воду с дрожжами. Перемешайте в тестомесе на самой медленной скорости, 10 мин. Накройте дежу влажной тканью и дайте тесту отдохнуть, 5 мин.
- ▶ Тесто разделите на куски по 280 г и скатайте в шары. Переложите в герметичный контейнер и уберите в холодильник при 5–7°С на 24 ч.
- ▶ За 1 ч. до использования достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры.
- ▶ Одновременно приготовьте начинку. Половину петрушки мелко нарежьте. Моцареллу пропустите через мясорубку с крупной решеткой, камамбер поломайте крупными кусками. В отдельной миске лисички смешайте с оливковым маслом. Посолите и поперчите. Перемешайте.
- ▶ Руками — без скалки! — растяните каждый кусок теста в круг диаметром 30 см. Выложите петрушку, на нее — моцареллу, потом — камамбер. Сверху положите подготовленные лисички.
- ▶ Выпекайте в печи при 350 °С, 3–4 мин. Горячую пиццу украсьте оставшейся петрушкой и подавайте.





Начинки



ДЛЯ БОЛЬШИНСТВА ГОСТЕЙ РЕСТОРАНОВ КРАСОТА, ВКУС И ЗНАЧИМОСТЬ ПИЦЦЫ – В НАЧИНКЕ. ИТАЛЬЯНСКИЕ ШЕФЫ РЕКОМЕНДУЮТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ НЕЕ НЕ БОЛЬШЕ 4–5 ИНГРЕДИЕНТОВ, НО ДАЖЕ ТАКОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ НАДО УМЕТЬ ПРАВИЛЬНО СОЧЕТАТЬ И ВЕРНО С НИМИ РАБОТАТЬ.

Кроме помидоров (читайте главу на стр. 81) и сыра (читайте главу на стр. 109) для начинки пиццы используют овощи (сладкие перцы, артишоки, спаржу, цукини), грибы (шампиньоны, белые, лисички, трюфели), фрукты и ягоды (ананасы, груши, клубнику) плюс всевозможные мясные вариации (колбаски, ветчину, фарш, сосиски, кусочки курицы или мяса) и дары моря (лосось, креветки, мидии, ракушки).

При сборке пиццы нужно соблюдать правильный порядок выкладки составляющих начинки. Прежде всего, он определяется временем приготовления продуктов. Одни можно есть сырыми и их нужно только «обжечь» жаром печи, другие требуют тепловой обработки, а третьи — листья салата или мясную нарезку — нужно выкладывать на пиццу уже после того, как достали ее из печи. Также на последовательность выкладки влияет и форма продукта: объемные ингредиенты (артишоки, вяленые томаты, маслины) не могут находиться под плоскими ломтиками помидоров или цукини.

Представьте, что на одну лепешку выкладываются всевозможные начинки. Уберите из этого списка ненужные продукты и получите базовую схему сборки пиццы: томатный соус, моцарелла, плоские овощи, например лук или кружочки цукини, мясные продукты (нарезанные слайсами колбаски и сосиски), объемные овощи и заготовки из мяса или фарша, другой сыр, слайсы ветчины и премиальных колбас, листья салата. И сверху брызги оливкового масла.

Buono,
Christian



Кристиан Лоренцини



Шеф-повар ресторанов **Buono** и **Christian**

Я родился в чудесном маленьком городке Сиена с населением всего 3000 человек! Когда туда приезжаю, сразу чувствую — это место настоящих людей и тут живут воспоминания детства. Но мне всегда было там тесновато. Я хотел увидеть мир.

С 14 лет помогал отцу после школьных уроков в семейном ресторане. Начинал с закусок, канапе. Когда исполнилось восемнадцать, сбежал из дома. Родители хотели, чтобы я окончил школу, а я уехал в Англию, забрав все деньги, которые мама накопила для меня и положила на карту. Хотел все сам устроить: арендовать квартиру, найти работу. Истратил все за месяц. В 18 лет был таким наивным... Несколько месяцев поработал, а потом вернулся к отцу, трудился с ним бок о бок еще 2 года и учился. Спустя 3 года получил диплом повара. Дальше стажировался в Италии. Потом опять случайно попал в Лондон и возглавил кухню небольшого ресторана. Четырнадцать лет назад переехал в Москву ради ресторана «Марио», в 2011 году стал шефом в **Buono**, а в 2013 — в **Christian**.

Мой опыт

У меня, как у настоящего итальянца, есть свое устойчивое представление о пицце. У мамы, которая родилась под Неаполем, почти все родственники — пиццайоло. Мой дедушка открыл пиццерию в Сингапуре, а дядя — в Майами. Когда мне было лет девять-десять, мы ездили к маминому брату на юг Италии. Он давал мне маленький кусочек теста, я раскатывал его, добавлял помидоры и моцареллу — это была почти игра. Потом мой дядя добавил ломтик пармской ветчины, немного рукколы, я все это попробовал и влюбился в пиццу навсегда.



«В тренде возврат к традиционной неаполитанской пицце с натуральными качественными начинками. К сожалению, в России я не могу сейчас сделать что-то по-настоящему итальянское. Ведь кухня моей родины основывается на региональных, местных продуктах. Моя задача взять эти продукты и водрузить как корону, как особый, царственный знак. А здесь нет настоящей бурратты, моцареллы, пармезана. Я могу экспериментировать с российскими продуктами, но это все равно будут блюда не итальянской кухни, а только авторской».

Для пиццы важно ПРОСТОТА И УМЕРЕННОСТЬ

Я точно знаю, что пицца должна быть простая. Чем проще, тем она лучше. В ней не должно быть более 4-5 ингредиентов — не как в американской пицце, куда кладут колбасу, ветчину, кукурузу... Пицца — это идеальное тесто на натуральных дрожжах, созревающее минимум 48 часов. Многие идут в пиццерию и через два часа после еды чувствуют тяжесть. А вот если после ужина ты хорошо спишь ночью, пицца была действительно хорошей. Для меня идеальная пицца — неаполитанская. Она чуть подгоревшая, хрустящая: большая корочка и не слишком тонкий центр лепешки. Мои любимые — с пармской ветчиной, «Маргарита» и «Маринара», можно даже без моцареллы.

ЛУЧШИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ОТ ПРОВЕРЕННЫХ ПОСТАВЩИКОВ

У меня есть поставщик сыров по имени Донато, он из Неаполя. У него своя ферма и специалисты, делающие моцареллу и буррату под торговой маркой «Альтагамма». Мы очень долгое время с ним работали. Я говорил: хочу буррату, чтобы была понежнее или пожирнее. Он ее такой и делал. Сейчас его производство есть уже в Екатеринбурге, в Питере и в других городах России. Донато меня благодарит и утверждает, что 70% его успеха — это наше

сотрудничество в самом начале его деятельности. Он такой же, как я: верит, что продукт должен быть лучшим, верит в настоящее, а не в фальшивое. Поэтому мы помогали друг другу, и сейчас он делает хорошую буррату и хорошую моцареллу — лучшее, что можно сделать в России из такого нестабильного молока.

Есть фирма «Дольче Салат», она привозит из Италии колбасу и мясные деликатесы. Рыбу мне поставляют 3-4 компании, но я предпочитаю живых лангустов и устриц, поэтому много работаю с «Ла Маре». Есть еще «Грин Континент», привозящий рыбу из Японии для суши-баров. Остальные поставщики постоянно меняются, поскольку я всегда в поиске лучших продуктов.





Вегетарианская пицца

10 штук диаметром 28 см

ДЛЯ ТЕСТА:

вода	1 л
прессованные дрожжи	1 г
мука Caputo 00	1,650 кг
мелкая морская соль	50 г
оливковое масло «экстра вирджин»	20 мл

ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА:

томаты пелати	1 кг
соль	10 г
сахар	по вкусу
свежемолотый черный перец	1-2 г
оливковое масло «экстра вирджин»	20 мл
листья базилика	8 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

томатный соус	100 г
баклажаны	25 г
цукини	25 г
сладкий перец	25 г
красный лук	20 г
жареные маринованные грибы	40 г
помидоры черри	30 г
руккола	20 г
оливковое масло «экстра вирджин»	20 мл

- ▶ Для теста в воду 8–10 °C добавьте дрожжи и хорошо размешайте.
- ▶ Разделите муку на три части и добавляйте в воду поэтапно, чтобы мука хорошо пропиталась и получилось эластичное тесто. Как только вмешаете 2/3 муки, добавьте соль и оставшуюся муку. Продолжайте замес еще 4 мин. Не прекращая, добавьте оливковое масло.
- ▶ Уберите готовое тесто в герметичный лоток. Дайте ему отдохнуть, 6–7 ч. Уберите в холодильник при 4–5 °C на 18 ч.
- ▶ Достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры, 1,5–2 ч.
- ▶ Достаньте тесто из лотка, переложите на стол и разделите на куски по 250 г, скатайте их в шары. Переложите в герметичный лоток и оставьте при комнатной температуре, 3 ч. Уберите в холодильник на 18 ч.
- ▶ За 1 ч. до использования достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Для томатного соуса мякоть помидоров отделите от сердцевины и остатков кожицы. Разомните ее руками или пропустите томаты через протирочную машину с крупным ситом. Добавьте соль, сахар, перец, оливковое масло и базилик.
- ▶ Для начинки баклажаны, цукини, сладкий перец и лук нарежьте слайсами толщиной 2 мм. Помидоры разрежьте пополам.
- ▶ Руками — без скалки! — разомните каждый кусок теста в круг диаметром 27–28 см. Выложите соус и круговыми движениями равномерно распределите его, оставляя чистым бортик шириной 3 см.
- ▶ Выложите овощи, чтобы весь соус был покрыт баклажанами и цукини. Затем добавьте сладкий перец, лук и грибы. Томаты можно выложить до запекания или после. Посолите и поперчите.
- ▶ Выпекайте в дровяной печи при 400 °C около 1 мин. На горячую пиццу положите рукколу, сбрызните оливковым маслом и подавайте.

Классический кальцоне

10 штук диаметром 30 см

ДЛЯ ТЕСТА:

вода	1 л
прессованные дрожжи	1 г
мука Caputo 00	1,650 кг
мелкая морская соль	50 г
оливковое масло «экстра вирджин»	20 мл

ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА:

томаты пелати	1 кг
соль	10 г
сахар	по вкусу
свежемолотый черный перец	1-2 г
оливковое масло «экстра вирджин»	20 мл
листья базилика	8 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

томатный соус	80 + 15 г
вареная ветчина, лучше фьоруччи	30 г
свежие шампиньоны	30 г
маслины без косточек	20 г
маринованные артишоки	20 г
моцарелла для пиццы	100 г
руккола	10 г
пармская ветчина	20 г
пармезан	10 г
оливковое масло «экстра вирджин»	10 мл

- ▶ Для теста в воду 8–10 °C добавьте дрожжи и хорошо размешайте.
- ▶ Разделите муку на три части и добавляйте в воду поэтапно, чтобы мука хорошо пропиталась. Как только вмешаете 2/3 муки, добавьте соль и оставшуюся муку. Продолжайте замес еще 4 мин. Не прекращая, добавьте оливковое масло.
- ▶ Уберите готовое тесто в герметичный лоток. Дайте ему отдохнуть, 6-7 ч. Уберите в холодильник при 4–5 °C на 18 ч.
- ▶ Достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры, 1,5–2 ч.
- ▶ Достаньте тесто из лотка, переложите на стол и разделите на куски по 250 г, скатайте в шары. Переложите в герметичный лоток и оставьте при комнатной температуре, 3 ч. Уберите в холодильник на 18 ч.
- ▶ За 1 ч. до использования достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Для соуса мякоть помидоров отделите от сердцевины и остатков кожицы. Разомните ее руками или пропустите томаты через протирочную машину с крупным ситом. Добавьте соль, сахар, перец, оливковое масло и базилик.
- ▶ Для начинки вареную ветчину нарежьте слайсами, шампиньоны — ломтиками толщиной 2-3 мм. Маслины разрежьте пополам, артишоки — на небольшие кусочки. Моцареллу нарежьте кубиками со стороной 7 мм.
- ▶ Руками — без скалки! — разомните каждый кусок теста в круг диаметром 29-30 см. Выложите по 80 г соуса на половину теста и равномерно распределите его.
- ▶ На соус выложите сыр, ветчину, шампиньоны, артишоки и маслины. Накройте начинку другой половиной теста. Край слегка примните пальцами и ножом для пиццы. Обрежьте излишки теста. Полейте кальцоне 15 г соуса.
- ▶ Выпекайте в дровяной печи при 400 °C около 1 мин. Переложите кальцоне на тарелку. Сверху положите рукколу и пармскую ветчину. Добавьте тончайшие слайсы пармезана, сбрызните оливковым маслом и подавайте.



Дровяная печь



**ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ – ОСОБЫЙ ЗНАК РЕСТОРАНОВ,
ГДЕ ГОТОВИТСЯ ПИЦЦА. МНОГИЕ СЧИТАЮТ,
ЧТО СЕЙЧАС ЭТО БОЛЬШЕ ЭФФЕКТНАЯ ДЕТАЛЬ
ИНТЕРЬЕРА И ПРЕСТИЖ, ЧЕМ НЕОБХОДИМОСТЬ.
СПОРНОЕ УТВЕРЖДЕНИЕ. МЫ ГОЛОСУЕМ
ЗА КЛАССИКУ И ОСНОВАТЕЛЬНЫЙ ПОДХОД К ДЕЛУ.
ОДНИМ СЛОВОМ, МЫ ЗА ПЕЧЬ!**

Неаполитанскую или нью-йоркскую пиццу лучше всего выпекать в дровяной печи, при стандартных 400 °С. Пицца получается тонкая, с хрустящим бортиком и мягким, чуть влажным мякишем. Для заведения на 30 посадочных мест подойдет дровяная печь диаметром камеры 100 см, одновременно в ней можно выпекать четыре 35-сантиметровых пиццы.

При выборе печи главное — ровный и долгий жар. Еще она, конечно, должна быть долговечной и износостойкой, аккумулировать тепло и сохранять его как можно дольше. Отлично, если печка выполнена из шамотного кирпича. И если в ней можно контролировать температуру до градуса. И это не считая пожеланий по стоимости, весу, внешнему виду и доставке печи в ресторан.

У дровяной печи есть серьезные минусы. Она пожароопасна и занимает много места. Для работы с ней нужен специалист высокого уровня. Требования к качеству топлива тоже повышенные, не всякая древесина подойдет для приготовления пиццы. Необходимо регулярно проводить работы по обслуживанию печи, начиная от разжигания огня и заканчивая уборкой пепла. В зале, где она установлена, без дымохода не справиться, а его устройство не во всех помещениях возможно. Так что оцените здраво, насколько вам нужна именно такая печка — может, лучше использовать подовую или электрическую.

Подовая работает при более низкой температуре (350–380 °С), поэтому пицца в ней выпекается дольше. Зато она дешевле, проще в эксплуатации и более безопасна.



«Горыныч»,
Mushrooms

Артём Лосев



Шеф-повар ресторанов «Горыныч» и Mushrooms

Я родился в городе Кингисепп, практически на границе с Эстонией, в 10–15 км от Нарвы. Это небольшой провинциальный городок в Ленинградской области, где я жил до 18 лет, пока не ушел в армию. Там же поступил в кулинарный техникум, через 4 года получил образование — технолог общественного питания, повар 5-го разряда и кондитер 4-го разряда. После армии поступил в институт, приобрел специальность «инженер-технолог общественного питания». В 2007 году меня пригласили в Москву, и сейчас я в Mushrooms и «Горыныче».

Мой опыт

Горыныч — имя собственное, и это не змей, а вымышленный персонаж, который готовит на огне. Хотя мы не смогли уйти от Змея Горыныча и его трех голов. И это отчасти хорошо, потому что у нас есть три важных огненных ингредиента: камин, дровяная печь для хлеба и пицца-печь. А еще три креативные головы: архитектор Наталья Белоногова, рестораторы Илья Тютенков и Борис Зарьков, создавшие ресторан. Но мы не змеи. В «Горыныче» готовят неаполитанскую пиццу с характером. Тесто здесь не раскатывают скалкой, оно тонкое и, можно сказать, жидкое, поэтому его растягивают — каким оно по форме получится, таким и получится.

Я ездил прошлым летом на стажировку в Италию к Джино Сабрилло, владельцу сети пиццерий в Неаполе и Нью-Йорке, и к Франко Пеппе — у него одна пиццерия в маленькой деревушке, где за вечер продают 1000–1200 пицц. Они очень известные пиццайоло. Я пытался перенять у них подход к тесту, отработать новые рецепты. Конечно, когда вернулся в Москву, ничего из этого не работало. Рецепты не те, продукты не те, вода не та... А это так важно! Из-за всего этого тесто мы стали готовить сразу после моего возвращения из Италии, а ресторан открыли только через полгода. Шесть месяцев ушло на тренировки и дорогу к нужному результату — зато мы набили руку.

Для пиццы важно И ТЕСТО, И СОУС, И НАЧИНКА

В пицце главное — тесто, хотя... Это как в оркестре: какая скрипка важнее? Без хорошего теста не получится пиццы, но без хорошего сыра тоже не получится, и без хорошего соуса. Поэтому важно все. Сыры должны быть вкусные, которые плавятся и хорошо тянутся. Соус должен быть правильным, потому что если соус никакой, и пицца будет никакая. Тесто я люблю хрустящее, и чтобы его было немного. Вот, например, у нас бортики крупные, но это бортики, и к ним мы подаем специальный соус. Для меня сама середина должна быть тонкая, а пицца должна быть сочной, прямо соком течь.

«Когда мне было 20 лет, я не очень любил сыры. Пицца с запахом сыра была агрессивной, а сыр с голубой плесенью — слишком сложным вкусом. Сейчас, если в меню есть «4 сыра», обойдусь без остальных. Если нет, поковыряюсь, подумаю и спрошу: почему нет «4 сыра»? У меня сын 11-летний тоже ест эту пиццу».

ВОДА И ВЛАЖНОСТЬ НА КУХНЕ

Важна и вода, и влажность на кухне, особенно зимой. Если влажность высокая, мы добавляем меньше воды. Она у нас всегда фильтрованная, отстоявшаяся, чистая, температурой 19 °С.

Настоящий опытный пиццайоло приходит на работу, смотрит, какая влажность, и, исходя из этого, корректирует тесто. У нас первое время оно «плавало». Рецепт вроде есть и ингредиентов всего четыре: вода, мука, соль и дрожжи. И знаешь, как их собрать, но нет — не всегда оно получается как надо. Зимой ко всем прочим проблемам добавляется еще сквознячок, который меняет температуру на кухне.



Я делаю так

Я не профессиональный пиццайоло. У меня была задача научиться делать пиццу, поставить технологию приготовления на поток, собрать команду. Я как шеф-повар не обязан все делать лучше, чем люди, которые профессионально этим занимаются. Я знаю, как должно быть или как я хочу.

Сейчас в ресторане трудятся пиццайоло и старший пиццайоло. Старший — бригадир, подчиняется напрямую мне и отвечает за все, что происходит в его цеху. Тесто суточного созревания готовят два человека, и они занимаются только им, чтобы тесто привыкло к своим создателям.

Репертуар пицц в ресторане, конечно же, зависит от сезона. Всегда будут только «Маргарита» и «4 сыра» — классика, которая вряд ли куда-то уйдет. Есть пицца с черным летним трюфелем из Италии, а осенью сделаем пиццу с белыми грибами.

«Одно из наших классических сочетаний — сыр и сливочная основа, куда мы обязательно включаем крем из пармезана как усилитель вкуса. Второе — помидоры и моцарелла. Есть еще оригинальный союз: огурец и копченый угорь. Эта вкусная и яркая пара тоже хорошо продается, но «Маргариту» и «4 сыра» ей не переплюнуть. В России еще хорошо идет буррата + трюфель. Для меня это классический рецепт, но уверен, итальянцы о таком и не знают».

Артем Лосев о дровяных печах и не только

Печь для выпечки хлеба

К выбору оборудования мы подходим весьма ответственно. Все наши основные агрегаты — это как раз печи. Хлеб готовим в двух немецких печах компании Häussler, выпускающей более 50 лет подовые печи на искусственной тяге. Дрова там прогорают полностью, камера внутри набирает около 450–500 °С.



Секрет профи:

Камень в подовой печи прогревается отлично, и мы печем хлеб на остаточном тепле. Температуру сложно контролировать, и первая партия получается немного зажаристой, чем последующие. Каждый раз после выпечки мы немного подтапливаем печку. Первый раз — капитально, а потом понемножку. Если бы мы выпекали хлеб круглосуточно, получали бы 700 буханок хлеба, но нам столько не нужно, около 400 вполне достаточно.

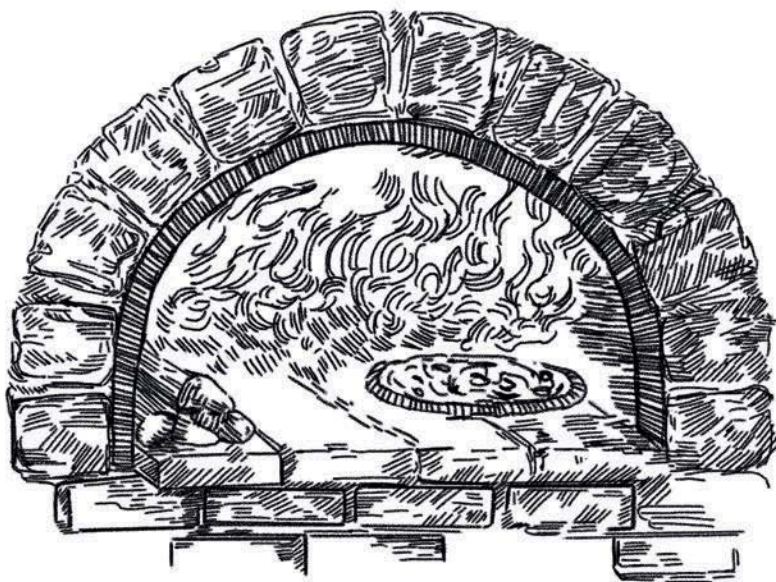
Гриль и смокер

Следующий источник огня — это техасский открытый гриль компании J&R, сделанный вручную. Я его заказывал в Техасе и сам за ним ездил. По сути, это большой мангал из очень толстого качественного металла: с решетками, с большими колесами, которыми можно поднимать и опускать уровни для регулировки жара. И выглядит он красиво.

У этой же компании мы купили смокер для копчения — тоже на дровах. В нем мы коптим говяжьи и свиные ребра, лосося, стерлядь, свеклу, орехи и сливочное масло.

Пицца-печь

Наша пицца-печь сделана знаменитой итальянской компанией Marana Forni. Печей такой модели в мире всего четыре, а в России — одна. Это уникальная вещь, которую в Москву доставили уже полностью готовой. Она выглядит грубовато, весит 3,5 тонны, и поднимали ее на этаж, как мне рассказывали, краном. Под ней специально укрепили пол, чтобы она не провалилась. Возможно, если бы у нас не было такой пицца-печи, в нашем ресторане не было бы пиццы.





Секрет профи:

У нас пицца-печь, внутри которой крутится камень. Это позволяет выпекать одновременно больше пицц — до 12 штук. В Неаполе у Джино Сабрилло я видел, как работает похожая печь — ее обслуживает конвейер из пяти человек. Один берет тесто, растягивает его, наливает томатную основу, отдает дальше. Следующий натягивает тесто на лопату, накидывает колбаску и отдает дальше. Третий берет основу на лопату и ставит в печь. Возле печи стоит четвертый человек, печет и выкидывает пиццу к пятому, тот ее режет. Если один из пяти уйдет, сломается весь конвейер. У них два сервиса в день. Один с часу дня до трех, второй с семи до десяти. Два раза в день они работают по 3-4 часа и готовят за день 1200 пицц. Я засекал, одна пицца готовится 52-53 секунды — от начала растягивания теста до вынимания из печи.

Для неаполитанской пиццы важна рабочая температура 350–400 °C. Когда мы привезли и установили нашу большую дровяную печь Marana Forni, она непрерывно нагревалась неделю, набирая каждый день по 40–50 °C. В первый день мы ее растопили, к вечеру у нее внутри было 80 °C, на второй день — 120 °C и так далее. Мы ее нагрели до 400 °C, накалили, прогрели, и после этого она ни разу не остывала ниже 300 °C. Вечером при 380 °C мы перестаем ее топить и уходим домой. Приходим утром, а она дает 300–310 °C тепла.

С электричеством, несомненно, всегда проще работать. У тебя есть четкий температурный режим. Камеру дровяной печи нагрел до 350 °C, а у камня может быть температура 500 °C, и его надо охладить. В процессе, когда печешь одну пиццу за другой, температура камня падает. Нужно постоянно это ловить и учитывать. Если градусов больше, дно у лепешки горит. Чтобы немного сбить жар, мы бьем печь холодной тряпкой.



Пицца «Белые грибы, шиитаке, яйцо»

3 штуки диаметром 33 см

ДЛЯ ТЕСТА:

соль	30 г
вода	750 мл
мука «5 сезонов»	700 г
мука Caputo 00	300 г
прессованные дрожжи	2 г

ДЛЯ СОУСА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ:

сливки жирностью 33%	150 мл
пармезан	20 г
пудра из белых грибов	5 г
соль	5 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

белые грибы	70 г
тимьян	1 г
чеснок	5 г
сливочное масло	20 г
соль	3 г
шиитаке	50 г
моцарелла	100 г
маринованные помидоры черри	60 г
шпинат	30 г
яйцо	1 шт.
трюфельное масло	5 г

- ▶ Для теста в миске растворите соль в воде, 19 °С. Добавьте 200 г мучной смеси и перемешайте, 3 мин. Должно получиться жидкое тесто без комков.
- ▶ К оставшейся муке добавьте дрожжи и перетрите их до однородности. Смешайте с подготовленной жидкой смесью, 20 мин.
- ▶ Температура получившегося теста должна быть 23 °С. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте при комнатной температуре на 3 ч.
- ▶ Тесто разделите на куски по 300 г и скатайте в шары. Уберите в контейнер, закройте герметично и уберите в холодильник при 4 °С на 24 ч.
- ▶ За 1 ч. до использования достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Для соуса в сотейнике нагрейте, помешивая, сливки до 70 °С, добавьте натертый на мелкой терке пармезан, грибную пудру. Прогревайте пока сыр полностью не растопится. Снимите с огня, посолите и полностью охладите.
- ▶ Для начинки белые грибы приготовьте способом сувид с тимьяном, чесноком и сливочным маслом при 62 °С, 15 мин. Разрежьте грибы на 4 части. Обжарьте с тимьяном и чесноком, нарезанным соломкой. Посолите. Шиитаке нарежьте небольшими кубиками, моцареллу порвите руками. С помидоров черри снимите кожицу.
- ▶ Стол подпылите мукой и раскатайте каждый кусок теста в круг диаметром 33 см, начиная с середины и не трогая бортики.
- ▶ Тесто смажьте соусом из белых грибов. Выложите листья шпината, шиитаке, подготовленные белые грибы, моцареллу и в центр разбейте яйцо.
- ▶ Выпекайте в печи при 300 °С, 2 мин. На горячую пиццу выложите помидоры черри и сбрызните трюфельным маслом. Подавайте.

Пицца «Креветки кимчи и огурцы терияки»

3 штуки диаметром 33 см

ДЛЯ ТЕСТА:

соль	30 г
вода	750 мл
мука «5 сезонов»	700 г
мука Caputo 00	300 г
прессованные дрожжи	2 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

креветки 16/20	100 г
соус кимчи	20 г
огурцы	70 г
соус терияки	14 г
соус унаги	10 г
пармезан	40 г
моцарелла	110 г

- ▶ Для теста в миске растворите соль в воде, 19 °С. Добавьте 200 г мучной смеси и перемешайте, 3 мин. Должно получится жидкое тесто без комков.
- ▶ К оставшейся муке добавьте дрожжи и перетрите их до однородности. Смешайте с подготовленной жидкой смесью, 20 мин.
- ▶ Температура получившегося теста должна быть 23 °С. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте при комнатной температуре на 3 ч.
- ▶ Тесто разделите на куски по 300 г и скатайте в шары. Уберите в контейнер, закройте герметично и уберите в холодильник при 4 °С на 24 ч.
- ▶ За 1 ч. до использования достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры.
- ▶ Одновременно приготовьте начинку. Креветки разрежьте вдоль по всей длине. Замаринуйте в соусе кимчи, 5 мин. Огурцы разрежьте вдоль по всей длине, удалите семечки, нарежьте соломкой. Замаринуйте в смеси соусов терияки и унаги, 5 мин. Пармезан натрите на мелкой терке, моцареллу порвите руками.
- ▶ Стол подпылите мукой и раскатайте каждый кусок теста в круг диаметром 33 см, начиная с середины и не трогая бортики.
- ▶ На тесто выложите подготовленные креветки, посыпьте пармезаном и добавьте моцареллу.
- ▶ Выпекайте в печи при 300 °С, 2 мин. На горячую пиццу выложите замаринованные огурцы и подавайте.





Пицца. Секретные материалы шеф-поваров

Пицца –
это модно



**СЕЙЧАС В МОСКВЕ У ПИЦЦЫ СЛОВНО ОТКРЫЛОСЬ
ВТОРОЕ ДЫХАНИЕ. ИЗ СЕТЕВЫХ ПИЦЦЕРИЙ
ОНА ПЕРЕХОДИТ В МЕНЮ МОДНЫХ РЕСТОРАНОВ.
ЕЙ СТАЛИ ЗАНИМАТЬСЯ НЕ ТОЛЬКО ПИЦЦАЙОЛО,
НО И ПЕРЕДОВЫЕ МОЛОДЫЕ ШЕФЫ, И ДЕЛАЮТ ОНИ ЭТО
ТАК ИЗЯЩНО, ЧТО ЗАСЛУЖИВАЮТ ЛЮБОВЬ ГОСТЕЙ
И УВАЖЕНИЕ КОЛЛЕГ.**

В мире сейчас прослеживается несколько трендов на пиццу: более пышные, мягкие и «жевательные» корочки, мука без глютена и изобилие овощей в начинке. Рядом со стандартными для пиццы овощами (главу про начинки читайте на стр. 119) появляются мангольд, брюссельская и цветная капуста, фенхель, шпинат.

Не ущемляя права итальянской классики, шефы разных стран стали готовить соусы без помидоров. Это прежде всего соус альфредо (сливки, пармезан, иногда с добавлением пекорино романо, и сливочное масло), пришедший из римского рецепта пасты. Экспериментируют повара и с другими национальными соусами, нетрадиционными для пиццы. Готовят ее с итальянским песто, прованским тапенадом из оливок, греческим дзадзики на йогурте, южноамериканским чимичурри из петрушки, ближневосточной жгучей хариссой из перца чили и даже с марокканским маринадом-приправой чермулой с зирой и лимонным соком.

Американцы замахнулись на форму любимого блюда. В Штатах продвигается пицца в стиле Детройта — почти квадратная, с толстой хрустящей корочкой и увенчанная обильной начинкой из пепперони.

«При всем этом, неаполитанскую пиццу, объявленную объектом всемирного наследия ЮНЕСКО, никто не отменяет. Хотя к ней, по мнению московских шефов, в столице неоднозначное отношение. Возможно, для нас она слишком итальянская».



«Зотман»,
«Бюро»,
«Крылышки
и ножки»

Дмитрий Зотов



Ресторатор, совладелец «Зотмана», шеф-повар «Бюро»,
владелец «Крылышки и ножки»

Я родился в Москве. Учился, как все, хулиганил, как большинство. После 9 класса сказал маме, что не хочу больше учиться в школе. Она отвела меня в кулинарное училище, где меня приняли с распростертыми объятиями, потому что я сдал все экзамены на пятерки.

Пошел учиться на повара, не понимая, зачем мне это надо. Через полгода началась практика. Мне реально повезло, что мое первое впечатление не было испорчено столовой. Сразу попал в ресторан ЦДЛ, в хорошие руки и не видел в профессии плохого. Я надел поварскую куртку и понял, что это мне очень нравится! Начал быстро учиться. Все свободное время проводил на кухне, об этом никто не просил. Первую свою пиццу я сделал в пиццерии «Академия» в Камергерском переулке под руководством Макса Мальтиролли. В двадцать я уже был шефом в кафе «Тарелка» на Гоголевском бульваре.

Мой опыт

Свою первую пиццу, за которую заплатил сам, я попробовал в ресторане «Иль Патио» на Тверской в «Интуристе». Я попросил к ней острое масло, и оно было адски острое. Я запивал пиццу водой, но это не испортило впечатление. Мне там очень понравилось: клетчатые красно-белые скатерти, такая московская Италия...

Моя любимая пицца — «Маринара». Тесто, соус, чеснок, орегано, оливковое масло и все. Для обычного человека такой пиццы будет маловато, ему покажется, что его обманули. Все знают, что в пицце должен быть сыр, а лучше двойной сыр. Поэтому скажут: где сыр? Где шампиньоны? Колбаса? Но я как просто едок и как профессионал все равно люблю эту самую «Маринару» без чеснока и сыра, а еще свою «грузинскую» пиццу с сулугуни, картошкой и яйцом. Этаким парафраз хачапури по-аджарски. До «Зотмана» такую пиццу никто не делал.

Для пиццы важно

ОПТИМАЛЬНОЕ ПО ВКУСУ И КОНСИСТЕНЦИИ ТЕСТО

Почти с самого начала для меня в пицце есть два главных ингредиента — тесто и соус. Все остальное на усмотрение каждого.

Тесто пиццы должно быть в меру хрустящее, в меру резиновое и в меру мягкое — золотая середина. Например, классическая неаполитанская пицца для меня мокрая. Я ее не очень люблю. Тосканская — сухая, тонкая, плоская. Ее раскатывают скалкой, и на ней нет бортиков, ничего нет. Такая пицца меня не восхищает.

«В «Зотмане»
нам удалось
придумать новый
стиль пиццы. Ее изюминка —
уникальное тесто. Оно
и хрустящее, и воздушное,
и тонкое, и не сухое —
как раз такая середина.
Его мы печем при 300 °C
и выстаиваем минимум
24 часа. И, конечно, это наши
начинки, например
для пиццы-кебаб».

СОУС ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

Соус надо готовить из хороших свежих помидоров, нарезанных крупными кусками. Это не должна быть каша или томатная паста. Соус не может быть «вареным», то есть прошедшим тепловую обработку, как в крупных корпорациях по доставке пиццы, где все вареное. В соусе не место лишним ингредиентам. Только помидоры, оливковое масло и соль. Он должен быть в меру кислым и в меру сладким.

ОРИЕНТАЦИЯ НА СВОЙ ВКУС

Не может быть такого: шеф-повару невкусно, и он отдает это блюдо гостю. Плов, баранина, зира — это все из детства, это наша еда. Кебаб и зира — те же самые ингредиенты, но теперь

лежат на пицце, плюс томатный соус. В целом получается что-то знакомое, а вроде и новое. По-моему, это лидер среди всех пицц по продажам.



Секрет профи:

Мы первыми в Москве начали делать соус для корочек. Во всех пиццериях всегда обедают пиццу и корки оставляют. Возможно, они невкусные, сухие. Наша корочка не такая. Есть даже люди, которым не нужна сама пицца, они хотят лишь окунать в соус и есть эти корки. Приходят в «Зотман» за корочкой с соусом. Это еще одно наше ноу-хау.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ И ГАРМОНИЧНЫЕ СОЧЕТАНИЯ В НАЧИНКЕ

Пицца с пекинской уткой — оригинальное сочетание. Она сделана с китайским соусом и получается сладковатой, на китайский манер. Хотя для меня идеальное сочетание начинок в пицце — сыр, базилик и томатный соус. Здесь ничто ничему не мешает. А дальше можно класть то, что хочешь! Вы любите анчоусы? А кто-то не любит. Я, например, вообще не понимаю пиццу с морепродуктами. Особенно когда на ней валяются всякие ракушки. Из них течет вода, и получается суп.



Я делаю так

Истоки нового стиля, закрепившегося в «Зотмане», нужно искать в Америке, а точнее в Бруклине и Нью-Йорке.

«Пиццу придумали в Неаполе. Когда итальянцы эмигрировали в Америку, южане переехали на север Штатов – в Нью-Йорк и Бруклин, а жители севера Апеннин – на юг, в Калифорнию и Новый Орлеан. Эмигранты начали делать свою пиццу на чужом континенте, но голландцы, англичане, уже жившие там некоторое время, ее никогда не видели. Для них это пирог, в который можно положить все что угодно. Поэтому и образовалось понятие «пицца-пай» (или «пай-пицца»). Это такой огромный кусок еды, который трансформировался из неаполитанской пиццы. Для нашей пиццы-пая мы придумали свою муку».

секторе. Вдруг мои способности, которые я приобрел в ресторане, можно применить и в другой области. Может ничего и не получится, но надо и хочется попробовать!

Для нашей пиццы нужна была особенная печь. Первую в «Зотмане» делали руками непосредственно на месте. Ее собирал дед-молдаванин, и она получилась идеальной для нашей пиццы. Технически ее невозможно поставить в других ресторанах из-за ее веса, поэтому сейчас все работают с печью фирмы Pavesi из Италии.



Совет от шефа:

Субординация должна соблюдаться, но для меня есть шкала отдаленности подчиненных. Если они общаются с тобой уважительно и не боятся — это правильно. Я знаю знаменитого ресторатора: когда он заходит, все бегут врассыпную. У меня другой подход. Но когда я чувствую, что субординация начинает теряться, ставлю человека на место.

Для меня важен профессионализм и энергетика, которая исходит от человека. Он может быть профессионалом, но жутким интриганом. Выгнать! Может быть, очень милый и дружелюбный человек, но не профессионал — придется расстаться! И еще должна быть золотая середина в отношениях босса и подчиненного.

Несмотря на свою привязанность к кухне и к ресторанам, я не хочу на этом останавливаться. Возможно, я не буду всю жизнь заниматься ресторанным бизнесом. Хочу изучить финансы и попробовать себя в финансовом



Zotman
Pizza Pie



Сергей Крылов

Совладелец Zotman Pizza Pie, Dalla Masala, Haggis Pub & Kitchen, Madame Wong, Iggy Pub, Pate & Co brasserie, Little White

Я считаю, что профессия сомелье помогает сделать правильный выбор в жизни. А если серьезно, то именно продажи алкоголя занимают серьезную часть оборота ресторанов. Сейчас ассортимент алкогольных напитков обеспечивает и возможность поддержки модного тренда — фудпейринга, то есть создания гармоничных пар «напиток — еда».

Моя самая любимая пицца — «Маргарита» с моцареллой буффало, свежим базиликом и лучшим оливковым маслом. Идеальное сочетание не существует! Но в ресторане чаще всего работает географический принцип. У нас пользуется успехом пицца с картофелем, сулугуни и яйцом, так как кавказская кухня нам близка, а в Лондоне, к примеру, обожают пиццу с хрустящим свиным животом.

«Пицца — универсальный продукт и сочетается почти со всеми известными напитками. Скажем, ко всеми любимой «груше с горгонзолой» вполне подойдет сладкое белое вино. А популярная у нас «пекинская утка» может сочетаться с портвейном Tawny 10–20 лет выдержки. К пицце «лосось — фенхель — сливочный сыр» я бы посоветовал взять игристое. Коктейли тоже придутся ко столу, от самых простых классических, скажем, шприц-апероля, до авторских. Например, к пицце «анчоусы и оливки» можно предложить джин-тоник или белый негрони. Другими словами, сочетать надо начинки, в этом весь секрет».



Пицца. Секретные материалы шеф-поваров

Пицца с пекинской уткой

4 штуки диаметром 32 см

ДЛЯ ТЕСТА:

смесь муки для теста

Pizza Zotman	550 г
инстантные дрожжи	5 г
вода	450 мл

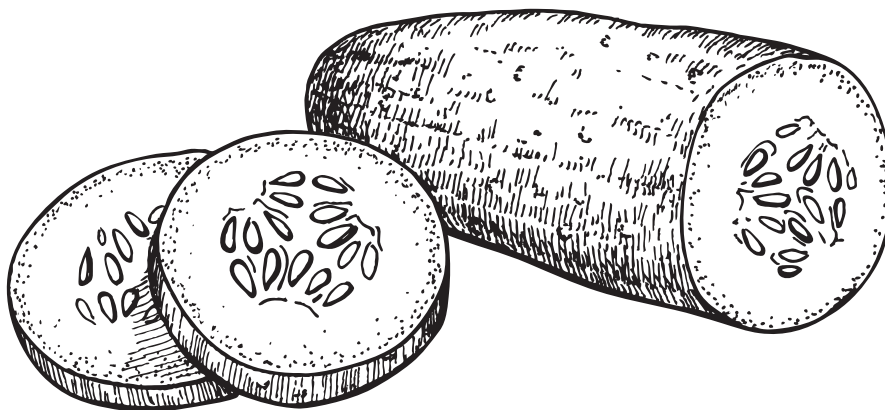
ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА:

помидоры	350 г
чеснок	10 г
базилик	2 г
оливковое масло	
«экстра вирджин»	20 мл
соль	5 г
сахар	5 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

томатный соус	80 г
отварное филе утки	60 г
огурцы	25 г
лук-порей	25 г
моцарелла	70 г
кинза	5 г
соус хойсин	50 г
кунжутное масло	6 мл

- ▶ Для теста муку высыпьте в большую миску, смешайте с дрожжами. Добавьте воду комнатной температуры. Тщательно вымесите миксером до однородности, 10 мин.
- ▶ Тесто разделите на куски по 250 г и скатайте в шары. Уберите в холодильник на 24 ч.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Для томатного соуса помидоры измельчите в блендере. Добавьте чеснок, мелко нарезанный базилик, оливковое масло, соль и сахар. Перемешайте.
- ▶ Для начинки филе утки разделите на волокна. Огурцы и лук-порей нарежьте соломкой, моцареллу — ломтиками
- ▶ Каждый шар теста раскатайте в круг диаметром 32 см. Края смажьте оливковым маслом.
- ▶ Смажьте тесто томатным соусом. Выложите моцареллу и утку.
- ▶ Выпекайте в печи при 250–300 °С, 7 мин. На горячую пиццу положите огурцы, лук-порей и кинзу. Полейте соусом хойсин и сбрызните кунжутным маслом. Подавайте.



Пицца с кебабом из ягненка

4 штуки диаметром 32 см

ДЛЯ ТЕСТА:

смесь муки для теста

Pizza Zotman	550 г
инстантные дрожжи	5 г
вода	450 мл

ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА:

помидоры	350 г
чеснок	10 г
базилик	2 г
оливковое масло	
«экстра вирджин»	20 мл
соль	5 г
сахар	5 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

томатный соус	80 г
мякоть лопатки ягненка	80 г
лук	20 г
кедровые орехи	10 г
соль	1 г
сладкий красный перец	20 г
красный лук	20 г
моцарелла	70 г
зеленый лук	10 г
зира	1 г

- ▶ Муку высыпьте в большую миску, смешайте с дрожжами. Добавьте воду комнатной температуры. Тщательно вымесите миксером до однородности, 10 мин.
- ▶ Тесто разделите на куски по 250 г и скатайте в шары. Уберите в холодильник на 24 ч.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Для томатного соуса помидоры измельчите в блендере. Добавьте чеснок, мелко нарезанный базилик, оливковое масло, соль и сахар. Перемешайте.
- ▶ Для кебабов мясо пропустите через мясорубку. Добавьте рубленый лук, кедровые орехи. Посолите и вымесите до однородности. Из фарша сформируйте люля, из расчета 6 люля на одну пиццу.
- ▶ Для начинки моцареллу нарежьте небольшими кубиками, сладкий перец и красный лук — соломкой, моцареллу — ломтиками, зеленый лук мелко нарежьте.
- ▶ Каждый шар теста раскатайте в круг диаметром 32 см. Края смажьте оливковым маслом.
- ▶ Смажьте тесто томатным соусом. Выложите люля, подготовленные овощи и моцареллу.
- ▶ Выпекайте в печи при 250–300 °С, 7 мин. Горячую пиццу посыпьте зирой. Подавайте.



Пицца. Секретные материалы шеф-поваров



Бородинская пицца с кальмарами

4 штуки диаметром 32 см

ДЛЯ ТЕСТА:

смесь муки для теста

Pizza Zotman Бородинская	550 г
инстантные дрожжи	5 г
вода	450 мл

ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА:

помидоры	350 г
чеснок	10 г
базилик	2 г
оливковое масло	
«экстра вирджин»	20 мл
соль	5 г
сахар	5 г

ДЛЯ СЫРНОГО СОУСА НА 1 ПИЦЦУ:

маскарпоне	10 г
сливки жирностью 33%	20 мл
сливочный сыр	10 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

томатный соус	40 г
моцарелла	70 г
мини-кальмары	60 г
шпинат	40 г
чеснок	10 г
пармезан	10 г

- ▶ Для теста муку высыпьте в большую миску, смешайте с дрожжами. Добавьте воду комнатной температуры. Тщательно вымесите миксером до однородности, 10 мин.
- ▶ Тесто разделите на куски по 250 г и скатайте в шары. Уберите в холодильник на 24 ч.
- ▶ Одновременно приготовьте соусы и начинку. Для томатного соуса помидоры измельчите в блендере. Добавьте чеснок, мелко нарезанный базилик, оливковое масло, соль и сахар. Перемешайте. Для сырного соуса смешайте маскарпоне, сливки и сливочный сыр. Перемешайте до однородности.
- ▶ Для начинки моцареллу нарежьте небольшими кубиками, кальмары — полосками.
- ▶ Каждый шар теста раскатайте в круг диаметром 32 см. Края смажьте оливковым маслом.
- ▶ Смажьте тесто томатным и сырным соусом. Выложите моцареллу, шпинат, кальмары и мелко нарезанный чеснок.
- ▶ Выпекайте в печи при 250–300 °С, 8 мин. Горячую пиццу посыпьте тертым пармезаном. Подавайте.

Пицца мясная с тирольскими колбасками

4 штуки диаметром 32 см

ДЛЯ ТЕСТА:

смесь муки для теста

Pizza Zotman	550 г
инстантные дрожжи	5 г
вода	450 мл

ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА:

помидоры	350 г
чеснок	10 г
базилик	2 г
оливковое масло	
«экстра вирджин»	20 мл
соль	5 г
сахар	5 г

ДЛЯ НАЧИНКИ НА 1 ПИЦЦУ:

томатный соус	80 г
моцарелла	70 г
салями	30 г
тирольские колбаски	50 г
бекон	50 г
красный лук	20 г
зеленый лук	20 г
маринованный халапеньо	10 г
готовый соус BBQ	20 г
молотые семена фенхеля	2 г
кинза	5 г

- ▶ Для теста муку высыпьте в большую миску, смешайте с дрожжами. Добавьте воду комнатной температуры. Тщательно вымесите миксером до однородности, 10 мин.
- ▶ Тесто разделите на куски по 250 г и скатайте в шары. Уберите в холодильник на 24 ч.
- ▶ Одновременно приготовьте соус и начинку. Для томатного соуса помидоры измельчите в блендере. Добавьте чеснок, мелко нарезанный базилик, оливковое масло, соль и сахар. Перемешайте.
- ▶ Для начинки моцареллу нарежьте небольшими кубиками, салями, тирольские колбаски, бекон, красный лук — соломкой. Зеленый лук и халапеньо мелко нарежьте.
- ▶ Каждый шар теста раскатайте в круг диаметром 32 см. Края смажьте оливковым маслом.
- ▶ Смажьте тесто томатным соусом. Выложите моцареллу, бекон, салями, колбаски. Потом красный и зеленый лук и халапеньо.
- ▶ Выпекайте в печи при 250–300 °С, 7 мин. Горячую пиццу полейте соусом BBQ, посыпьте молотыми семенами фенхеля и украсьте кинзой. Подавайте.



По вопросам приобретения книг информационной группы «Ресторанные ведомости»
обращайтесь по адресу: 115093, Москва, ул. Дубининская, 90.
Тел: (495) 921-36-25, www.restoved.ru, e-mail: info@restoved.ru

ПИЦЦА

СЕКРЕТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ШЕФ-ПОВАРОВ

Издатель: **Дмитрий Одинцов**
Генеральный директор: **Светлана Ефименко**
Главный редактор: **Марина Родионова**
Составитель: **Ольга Захарова**
Куратор проекта: **Анна Сиротина**
Выпускающий редактор: **Ирина Видревич**
Арт-директор: **Иван Елизаров**
Дизайн, верстка, обработка фотографий: **Антон Юданов**
Иллюстрации: **Елизавета Шавикова**
Фото: **Юрий Лукин, Екатерина Моргунова, Игорь Савкин**
Литературный редактор: **Анна Туревская**
Корректор: **Олеся Шедевр**

Над книгой также работали: **Ольга Убейкина, Нэля Леонова,**
Анна Простакова, Марина Абрамова, Елена Залыгина

Выражаем благодарность за помощь в написании книги **Владимиру Давыдову**

Рецепты публикуются на некоммерческой основе.
За актуальность предоставленной информации,
а также содержание рекламных материалов
редакция ответственности не несет.

Подписано в печать 24.08.2018. Формат 60 × 90 1/8. Бумага мелованная.
Гарнитура: MyriadPro, PT Sans, TrixieCyr.
Усл.-печ. л. 20. Тираж 2 000 экз. Заказ № .

ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости»
115093, Москва, ул. Дубининская, 90
Тел.: (495) 921-36-25
E-mail: info@restoved.ru



КОМПЛЕКСНОЕ СОУСНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ПИЦЦЕРИЙ ОТ HEINZ

4-Х ЭТАЖНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ HEINZ

ШИРОКАЯ ЛИНЕЙКА ВКУСОВ И ФОРМАТОВ УПАКОВКИ ПОЗВОЛЯЕТ
ОБЕСПЕЧИТЬ ПИЦЦЕРИЮ ВСЕМИ НЕОБХОДИМЫМИ СЛОЯМИ СОУСА



Классическая томатная основа -

Томатный соус, который наносится непосредственно на тесто. В линейке Heinz представлены: Tomato Pulp, Finely Crushed Tomatoes, Peeled Tomatoes Heinz, а также Pizza Sauce в упаковке тетра-пак и железной банке.



Сливочная или альтернативная основа -

Соусы разнообразных вкусов, которые ложатся на тесто как альтернатива томатному пицца-соусу. В линейке Heinz насчитывается более 15 видов соусов в упаковке балк 1 кг, например Ранч, Карбонара, Сырный соус и пр.



Топпинг или декоративный соус -

Соусы, которые наносятся на готовую пиццу поверх всех топпингов (мяса, овощей, морепродуктов) и сыра, сразу как пицца покинула печь. В линейке Heinz представлены большим разнообразием соусов в упаковке балк 1 кг, например Сальса, Терияки, Кисло-сладкий, Барбекю и пр.



Дип-соусы -

Одни из самых маржинальных продуктов в ресторане - соусы, в которые макают корочки от пиццы. В линейке Heinz представлены широким разнообразием вкусов. Помогут создать яркий вкусовой акцент вашей пиццы.

