



**ZAMES RUSMILL**

## НЕАПОЛИТАНСКОЕ ТЕСТО

### 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИГИ

- Бига (опара холодного брожения)
- Мука Zames Rusmill для неаполитанской пиццы 8000 грамм
- Вода 4000 грамм (холодная 0-2С)
- Дрожжи сухие инстантные 14 грамм

Завешиваем все ингредиенты.

В дежу выливаем воду, засыпаем муку с дрожжами. Замешиваем 5 минут на 1 скорости. Даем 15 минут на старт. Убираем в ящик, накрываем герметичной крышкой и убираем в холодильник не менее 24 часов при температуре 2-4 градуса.

### 2. ЗАМЕС ТЕСТА

- Бига 12000 грамм
- Вода 1600 (холодная 0-2С)
- Лед 400 грамм
- Соль 220 грамм

Завешиваем все ингредиенты. 1 скорость 7 минут, 2 скорость 8 минут. В дежу кладем бигу, выливаем воду. Включаем замес на 1 скорости, через 5 минут добавляем соль, после 8 минуты переходим на 2 скорость, и в процессе добавляем лед, смотрим по структуре теста. Иногда можно снизить количество льда или уменьшить, в зависимости от температуры внутри помещения.

После замеса убираем тесто в ящик на отдых с закрытой крышкой от 40-60 минут.

После этого режим тесто на 250 грамм (30 см +/-) грамм и закатываем в круглые боллы кладем в расстоечный ящик по 15 штук.

Далее убираем в холодильник на ферментацию от 24-96 часов не менее. Максимальное время ферментации данного теста не более 96 часов. Температура в холодильнике 2-4 С не более. Рекомендую 48-72 часа. Перед тем как раскатывать данное тесто ему необходимо дать расстойку при комнатной температуре от 2 часов, смотрим по тесту. Для обсыпки рекомендую использовать крупчатку на подпыл.

### ВЫПЕКАНИЕ:

Дровяная печь 450-480 градусов