



Dan Richer
współpraca Katie Parla

PIZZA

PRZEPISY I TECHNIKI ZNANEGO PIZZAIOLO





PIZZA





PIZZA

PRZEPISY I TECHNIKI ZNANEGO PIZZAIOLO

DAN RICHER

WSPÓLPRACA KATIE PARLA

Tłumaczenie Joanna Dziubińska

Zdjęcia Eric Wolfinger

Ilustracje Katie Shelly

znak
koncept

Kraków 2025

Tytuł oryginału

The Joy of Pizza: Everything You Need to Know

Copyright © 2021 by Dan Richer

This edition published by arrangement with Little,
Brown and Company, New York, New York, USA.
All rights reserved.

Copyright © for the translation by Joanna Dziubińska

Projekt okładki
Przemek Sokotowski

Fotografie w książce i na okładce
© Eric Wolfinger

Ilustracje w książce
© Katie Shelly

Ilustracje na wyklejce
© Przemek Sokotowski

Book design by Shubhani Sarkar,
sarkardesignstudio.com

Redaktorka nabywająca
Aleksandra Ptasznik

Redaktorki prowadzące
Sylwia Tusz, Katarzyna Homoncik

Adiustacja
d2d.pl

Korekta
Kinga Kosiba

Skład i łamanie
Karolina Korbut | Mimoza

Projekt typograficzny
Shubhani Sarkar, sarkardesignstudio.com

Konsultacja merytoryczna
Jędrzej Lewandowski

Opieka redakcyjna
Natalia Hipnarowicz-Kostyrka

Opieka promocyjna
Marlena Grabowska

ISBN 978-83-240-8515-6
ISBN e-book 978-83-240-9070-9

Książki z dobrej strony: www.znak.com.pl
Więcej o naszych autorach i książkach:
www.wydawnictwoznak.pl
Społeczny Instytut Wydawniczy Znak
ul. Kościuszki 37, 30-105 Kraków
Dział sprzedaży: tel. 12 61 99 569,
e-mail: czytelnicy@znak.com.pl

Wydanie I, Kraków 2025
Druk: Leyko Sp. z o.o.







A close-up, profile view of a man with a short beard and balding head, smiling warmly. He is wearing a dark blue t-shirt. The background is a bright, out-of-focus kitchen with white cabinets and a red pot on the stove. The text is overlaid on the right side of the image.

DLA
MOJEJ MAMY
ROBIN



SPIIS TREŚCI

WPROWADZENIE	xiii
Radość z pizzy	xiii
Co tworzy doskonałą pizzę?	xv
Arkusze oceny pizzy	xviii
Jak korzystać z tej książki	xx

CZĘŚĆ 1 OD CZEGO ZACZYNA SIĘ PIZZA

SKŁADNIKI I JAK JE DOBIERAĆ

Ciasto	5
Mąka	5
Woda	14
Drożdże piekarskie i prefermenty	14
Sól	16
Dodatki	17
Surowy sos pomidorowy	17
Oliwa	25
Ser	29
Wędliny	40
Produkty rolne	43
Arkusze	52
Arkusze oceny pomidorów	53
Arkusze oceny oliwy	54
Arkusze oceny mozzarelli	55

CZĘŚĆ 2 TECHNIKI

Zanim zaczniesz	61
Wyznacz docelową temperaturę wody	61
Odważ składniki	62
Wymieszaj ciasto	65
Dodaj składniki	68
Autoliza (ciasto na zakwasie) / czas odpoczywania (ciasto na drożdżach)	69
Dodaj zakwas i sól	71
Wyrabiaj	73
Fermentacja w masie oraz rozciąganie i składanie	77
Fermentacja	80
Formowanie i wyrastanie	83
Porcjuj i formuj (wstępnie)	83
Fermentacja końcowa	88
Przywróć ciasto do temperatury pokojowej	88
Rozgrzej piekarnik	89
Rozciąganie i konstruowanie	93
Przygotuj się do rozciągania	93
Rozciągnij (uformuj) okrągłą pizzę	94
Zatrzymaj się i oceń	102
Przetóż na łożatę	102
Konstruuj	104

Upiecz	107
Przygotuj domowy piekarnik	107
Pieczenie	111
Odpoczywanie i ocena	112
Pokrój, zjedz i delektuj się	112
Pizze z blachy	117
Rozgrzej piekarnik	118
Rozciągnij (uformuj) ciasto w blasze	118
Konstruuj	118
Upiecz	118
Odpoczynek i ocena	118
Pokrój, zjedz i delektuj się	118
Pieczenie w piecu kamiennym opalonym drewnem	123
Poznaj swój piec:	
wysoka a niska kopuła	124
Rozgrzej piec i roznieć ogień	124
Oceń, czy twój piec jest gotowy	128
Przenieś ogień	129
Podtrzymuj ogień	130
Załaduj pizzę do pieca	131

Upiecz	133
Kiedy pizza jest gotowa	133
Po pieczeniu	133

CZĘŚĆ 3

PRZEPISY NA CIASTO DO PIZZY

Procenty piekarskie	142
Moje ciasto codzienne	146
Ciasto na drożdżach z pszennej mąki pełnoziarnistej, wysokowyciągowej lub świeżo mielonej	150
Pieczenie na zakwasie	153
Robienie i utrzymanie zakwasu	155
Jednodniowe ciasto na zakwasie	158
Jednodniowe ciasto na zakwasie do pieców wysokotemperaturowych	162
Ciasto „wybierz swoją przygodę”	163

CZĘŚĆ 4

KLASYCZNE I SEZONOWE PIZZE, SOSY I DODATKI

Rossa (pomidorowa)	173	Cavolini (z brukselką)	218
Margherita	174	Z boczkiem i syropem klonowym	223
Margherita z Jersey	177	Z wieprzowiną	224
Burrata	178	Z klopsikami	229
Kukurydziana	181	Z gorzką zieleniną i anchois	233
Funghi (grzybowa)	182	Hołd dla pizzy z koprem włoskim Elizabeth Falkner	235
Z cukinią	187	Z polentą z kukurydzy bloody butcher i gorzką zieleniną według Pam Young	239
Wiosenna	191	Sosy pomidorowe	242
Z groszkiem	195	Sos pomidorowy	243
Projekt orzech	196	Sos ze świeżych pomidorów	244
Panna (śmietanowa)	199	Sosy i dodatki	246
Pepperoni	200	Olej chili	247
Guancia	203	Sos z fermentowanego chili	248
Di Natale	204	Konfitowany czosnek	249
Montagna	207	Wiosenne pesto	251
Bianca	208		
Santo	211		
Bosco	213		
Dyniowa	214		

PODZIĘKOWANIA	253
POSŁOWIE. RADOŚĆ Z DOBREGO JEDZENIA	255
INDEKS	259
O AUTORACH	263



WPROWADZENIE

RADOŚĆ Z PIZZY

Pizza uszczęśliwia ludzi. To uniwersalne, niosące radość danie. Poza tym, że jest absolutnie przepyszne, jednoczy ludzi przy stole, dając im poczucie wspólnoty przy posiłku pełnym ciągnącego się sera. Nie kosztuje wiele, przez co jest dostępna dla wszystkich. Zaspokajają nasze potrzeby fizjologiczne, dostarczając nam sól, tłuszcz i kwasowość, których łakną nasze mózgi i kubki smakowe. To kluczowy element, wokół którego buduje się życie społeczne Ameryki, gdzie rok w rok konsumuje się około trzech miliardów pizz. Ta potrawa jest też częścią wielu moich najcenniejszych wspomnień i załóżę się, że twoich też – od uczt po meczach piłki nożnej po przyjęcia urodzinowe.

Ta książka ma pomóc znaleźć jeszcze większą radość w pizzy poprzez nauczenie się, jak robić ją dobrze. Jem pizzę od czterdziestu lat, a od dwudziestu robię ją zawodowo i każdego dnia staram się zbliżyć do osiągnięcia ideału.

Uwielbiam pizzę najróżniejszych rodzajów – od neapolitańskiej, przez *deep dish*, po nowojorską. Wypracowałem swoje własne podejście do niej, które wykracza poza style regionalne. Pizza przynosi mi bezgraniczne szczęście, gdy dzielę się nią z przyjaciółmi, rodziną i gośćmi w restauracji, nie wspominając o tym, że bardzo kocham ją jeść!

Uwielbiam rant, który jest chrupiący i dobrze wypieczony i który z łatwością pęka, gdy zatapiam w nim zęby. Chcę, żeby miękisz (wnętrze ciasta) był delikatny, pachniał kwiatowo i miał lekko kwaśny posmak. Uwielbiam

ciasto z wyraźnymi dziurami, które oddzielają cienkie, perlowe ściany komórkowe. Pragnę dodatków, które nie tylko są dobrze zrównoważone, lecz także pochodzą od rolników i producentów żywności, z którymi łączy mnie jakaś relacja, na których mi zależy i których wspieram. Mój opis jest tak szczegółowy, bo tak właśnie podchodzi do pizzy. Do miejsca, w którym się teraz znajduję, zawiodła mnie moja pizzowa podróż. Poczekaj tylko, aż przeczytasz o arkuszu oceny pizzy, którego używamy codziennie w mojej restauracji Razza w Jersey City, w stanie New Jersey.

JAK TO SIĘ ZACZEŁO?

W okresie dorastania jadłem kawałki wielkich, pięćdziesięciocentymetrowych placków z Pizza Village w centrum handlowym w Aberdeen w New Jersey. W każdy wtorek i piątek moja rodzina zbierała się przy stole na wspólny posiłek na dowóz. Uwielbiałem moment otwarcia pudełka. Para i wytrawne zapachy sera wymykały się z każdym wyciąganym kawałkiem dania, które zjadaliśmy wspólnie, z całą rodziną.

Pizzowa uczta w domu Richerów nie była zdarzeniem powtarzającym się tylko dwa razy w tygodniu. Gdy czasem pomagałem mojej mamie Robin załatwiać sprawy na mieście, zawsze wstępowaliśmy do Pizza Village lub innej z licznych pizzerii, które mieliśmy na trasie, i jedliśmy wspólnie po kawałku. Siadaliśmy w łoży, pod spłwiałymi od światła i czasu plakatami przedstawiającymi wybrzeże Amalfi albo krzywą wieżę w Pizie. Ja zawsze zamawiałem kawałek najprostszej pizzy, mama kwadrat

pizzy bianca lub sycylijskiej. Dziś nie oceniłbym tego dania jako wyjątkowego, jednak radość płynąca z tamtych wspomnień tkwi głęboko w moim DNA.

Każdy, kto miał bliskie relacje ze swoją mamą, zrozumie emocje związane z takimi zwyczajnymi, szczęśliwymi chwilami. Dla mnie takie wspomnienia są szczególnie cenne. Mama zmarła, gdy miałem dwadzieścia dwa lata. Stało się to zaraz po tym, jak skończyłem studia i ruszyłem z kuzynem w podróż po Włoszech, która odmieniła moje życie. Śmierć mamy była dla mnie ogromnym ciosem, ale też początkiem drogi, którą obecnie podążam.

Na ostatnie dni życia mamy wprowadziłem się do domu rodziców i zostałem tam na długi, bolesny rok, który nastąpił po jej odejściu. Wszystko wokół pogrążyło się w mroku i smutku. Mój ojciec, by poradzić sobie z traumą, wycofał się z życia, a starszy brat mierzył się z żałobą na swój własny sposób. Ja potrzebowałem czegoś, co uśmierzy ból. Dałem się więc pochłonąć czemuś całkowicie nowemu: gotowaniu. Lekarstwem na moje cierpienie okazało się przygotowywanie jedzenia dla taty, brata i przyjaciół.

Ogarnęła mnie obsesja (to określenie to stały motyw w moim życiu) na punkcie sosu pomidorowego i uparłem się, że stworzę „idealny” dodatek do makaronu. Aby dopracować przepis, wróciłem pamięcią do podróży po Włoszech, gdzie sosy, których miałem okazję spróbować, były mniej intensywne i bardziej zbalansowane w smaku niż gęsty, wyraźnie czosnkowy, niedzielny sos w kolorze cegły, tak popularny w New Jersey. Przez rok udoskonalałem recepturę, ale wciąż nie byłem zadowolony z efektów. Za każdym razem chciałem przygotować sos inaczej niż poprzednio. Najpierw zrezygnowałem z przecieru pomidorowego, potem przyhamowałem z czosnkiem. Uważnie doбираłem składniki i proporcje. W tamtym roku zrobiłem ten sos chyba ze sto razy.

Ta fiksacja na punkcie sosu pomidorowego odwracała moją uwagę od smutku i gromadziła wokół mnie moich bliskich, którzy dawali mi jakże potrzebne wtedy wsparcie. Każdy rondel gotowanego na wolnym ogniu sosu w tym posępnym czasie przynosił mi małe przebłyki radości.

Dopiero lata później z pomocą terapeuty zdałem sobie sprawę, że moja determinacja, by powtarzać i udoskonalać coś tak prostego jak sos pomidorowy – a później pizzę w ogóle – łączyła mnie z moją mamą.

Robin była kaligrafką. Codziennie spędzała długie godziny przy desce kreślarskiej i niestrudzenie udoskonalała swoje pismo. Pamiętam, jak zobaczyłem na jej biurku kartki, na których raz za razem ćwiczyła tę samą

krzywiznę. Nigdy nie spoczęła na laurach. Nieustannie zastanawiała się, jak ulepszyć kolejne pociągnięcie pióra. To ciągłe dążenie do doskonałości jest jedną z najwspanialszych rzeczy, których mnie nauczyła. Podchodząc do mojej pracy z tym samym oddaniem i niemal maniackalnym zapałem, oddaję jej cześć.

PRAKTYKA PIZZY

Przez jakiś czas pracowałem w różnych restauracjach w New Jersey. W wieku dwudziestu sześciu lat dzięki usilnym błaganiom udało mi się załatwić pożyczkę, która pozwoliła mi na otwarcie niewielkiej, kiepsko prowadzonej pizzerii. Stała się ona przedłużeniem tego, co robiłem w domu, choć jej repertuar wykraczał poza sam sos pomidorowy. Mój pierwszy lokal miał dwa piece opalane drewnem, więc nauczyłem się robić pizzę. Proces uczenia się, jak wykorzystać siłę mąki i drożdży, był porywający. Uwielbiałem też codziennie karmić zakwas – coś w opiekowaniu się tą żywą istotą mnie zachwycało. Przygotowywanie wypieków na zakwasie i pieczenie ich w piecu opalonym drewnem to jednak nie najlepszy początek, jeśli naprawdę chcesz zrozumieć, jak się robi pizzę (jaki z tego wniosek – byłem przytłoczony poziomem trudności). Mimo to doskonalenie tej nowej umiejętności i gromadzenie ludzi przy jedzeniu pizzy sprawiały mi niesamowitą radość, której nie czułem od dawna.

Gdy zacząłem coraz bardziej zagłębiać się w temat robienia pizzy, dostałem obsesji (mówiłem, że to słowo będzie powracać!) na punkcie całych pomidorów w puszcze i szaleńczo poszukiwałem tych, które mają właściwą zawartość wody i optymalne kwasowość, słodycz oraz smak. Moja obsesja objęła też mozzarellę: jak ją kroić, jaka jest idealna proporcja sera względem sosu i jak robić własną.

Pizza przestała być dla mnie jedną rzeczą. Stała się kulminacją składników, z których każdy miał swój własny świat wymagający zrozumienia. Tylko wykorzystanie tej wiedzy może doprowadzić do stworzenia pysznego produktu końcowego. Kiedy w 2012 roku otworzyłem Razza Pizza Artigianale w Jersey City, chciałem już nie tylko robić sosy, sery i ciasto, które z dnia na dzień będą stawały się coraz lepsze, ale także dzielić się moim doświadczeniem z innymi.

Przez ostatnie dziesięć lat pracownicy mojej restauracji i ja jednoczyliśmy się przy formowaniu kulek, wymienialiśmy się różnymi historiami i zacieśniaлиśmy łączące nas więzi. Podaliśmy setki tysięcy pizz,



patrzyliśmy, jak nasi młodzi klienci dorastają, byliśmy świadkami niezliczonych pierwszych randek, rocznic i spotkań po latach. Nawiązaliśmy relacje z rolnikami, producentami żywności i młynarzami, którzy wspierają się nawzajem. Staliśmy się częścią lokalnej społeczności. Nie mogę sobie wyobrazić, by coś mogło mi dać więcej radości.

PIZZA W DOMU

Nie musisz kupować pizzerii, żeby doświadczyć całej tej konstelacji radosnych doznań. Za pomocą piekarnika, kilku przyborów kuchennych i docieklivości każdy może przyrządzić wybitnie dobrą pizzę. Nie musisz też opanowywać sztuki pieczenia w piecu opalanym drewnem (choć jeśli chcesz, to w tej kwestii też mam pewne wskazówki!). Wystarczy przygotować mąkę, pomidory w puszcze oraz ser i zrobić z tego pizzę – w najgorszym wypadku będzie tylko jadalna. Prawdziwie obłędna pizza powstaje dzięki rozważnemu dobraniu składników, praktyce, nauce na błędach i nieustannemu rozwijaniu swoich umiejętności.

Nie czuj onieśmienia, jeśli nigdy wcześniej nie upiekłeś pizzy. Żadne inne danie nie jest tak doskonałe w swojej niedoskonałości i tak wyrozumiałe na drodze do mistrzostwa. Doskonalenie się w przyrządzaniu pizzy zawsze przynosi efekty – z dowolnym przepisem z tej książki zrobisz całkiem niezłą pizzę, która dzięki praktyce może się stać wyjątkowa. Polecam zwerbowanie znajomych i przyjaciół, by towarzyszyli ci w tej podróży, za co będziesz ich wynagradzać pizzą i radością, którą ona przynosi.

CO TWORZY DOSKONAŁĄ PIZZĘ?

Moim celem przy pieczeniu pizzy – niezależnie od tego, czy jestem w Razzie czy w domu – jest uszczęśliwienie innych. Mając na koncie tyle lat doświadczeń, wiem, że nawet przeciętna pizza może być źródłem radości – choć nie zawsze tak wielkiej, jaką daje ta zrobiona z miłością i z szacunkiem wobec rzemiosła. Oczywiście nie ma czegoś takiego jak idealna pizza, ale nie oznacza to, że nie należy dążyć do doskonałości. To proces prób i błędów, a pomyłki, które popełniam po drodze, tylko pogłębiają moją fascynację tym daniem. Najważniejszą rzeczą na tej trwającej całe życie wędrówce jest określenie swoich celów. Myślenie o nich i uważna dbałość o odczucia i smaki, które wzbudzać powinien każdy element mojej pizzy, pomagają mi w codziennej pracy nad ulepszeniem swojego rzemiosła.

Moim celem w Razzie było tworzenie pizzy z doskonałych składników – pełnego smaku ciasta, dobrze zrównoważonych dodatków wysokiej jakości oraz kruchego rantu i sztywnej struktury. Nie dajemy się zwieść rutynie i okazujemy wszystkim składnikom – od świeżo mielonej mąki po formowaną ręcznie mozzarellę – szacunek, na jaki zasługują. W ten sposób honorujemy też rolników, młynarzy i wytwórców, którzy je nam dostarczyli.

Najlepszym znanym mi sposobem na to, by nie zbroczyć z drogi ku doskonałej pizzy, jest używanie arkusza oceny pizzy (strona xviii). Stworzyliśmy to narzędzie wraz z załogą mojej restauracji, aby przeanalizować każdą ukończoną pizzę i doprecyzować, jak możemy ulepszyć następną. Arkusz jest podzielony na sześć części, które

łącznie zawierają niemal sześćdziesiąt kryteriów. Naszym zdaniem każde z nich przyczynia się do stworzenia doskonałej pizzy.

Dzień w dzień pieczemy w Razzie setki pizz. Każdą z nich oceniamy wzrokowo, żeby mieć pewność, że dorównuje standardom arkusza oceny pizzy. Poświęciliśmy temu tak dużo czasu, że nie wyciągamy już nawet arkusza z segregatora, żeby odhaczyć każdy z punktów. Znamy ich treść na pamięć. Oczywiście nie przechodzimy do degustacji (a nasi klienci, którzy spodziewają się całego placka, są za to wdzięczni), ale nigdy nie wydajemy pizzy, nie upewniwszy się, że jej wymiary, konstrukcja, stopień wypieczenia, fermentacja i składniki spełniają nasze standardy.

Niektóre z cech naszych pizz, takie jak wymiary, wynikają z faktu, że pizzeria to dla nas biznes. Nasze pizze mają zawsze trzydzieści centymetrów średnicy, ponieważ prowadzimy sprzedaż formowanych ręcznie placków pieczonych w małych piecach opalanych drewnem, a ten rozmiar świetnie sprawdza się w takich warunkach. Średnica pizzy wpływa na grubość rantu i wielkość środka wyłożonego dodatkami – chcę, żeby brzeg był określoną częścią całej pizzy i żeby dodatki podchodziły pod jego krawędź. Używamy więc suwmiarki (wiem, że to obsesyjne, ale przydatne!), żeby mieć nad tym wszystkim kontrolę.

Pizza powinna mieć stabilną strukturę, dodatki należy nakładać powściągliwie i pilnować proporcji sera i sosu. Wszystkie dodatkowe składniki trzeba przyrządzić tak, żeby przyjemnie się je jadło i żeby nie spadały z pizzy. Kontrolowanie zmiennych w serze, takich jak wilgotność i zawartość tłuszczu, jest kluczowe, by zapewnić odpowiednie topnienie, z kolei sos należy przygotowywać i nakładać tak, by utrzymywał swoje pomidorowe właściwości i nie uległ nadmiernej redukcji w piekarniku, a w efekcie nie przyjął postaci gęstej pasty.

Strukturalna integralność pizzy to nasz priorytet. Stanowi kluczowy element na drodze do osiągnięcia naszego celu. Upieczone ciasto musi być na tyle mocne, żeby utrzymało dodatki, nie może być jednak gęste ani zbite. W dzieciństwie jadłem kawałki, które, gdy się je podniosło, utrzymywały kształt i nie opadały, a znajdujące się na nich dodatki pozostawały na swoim miejscu. Chcę, żeby moi goście doświadczyli tego samego, choć z lepszej jakości sezonowymi produktami. Formowanie, hydratacja, fermentacja, rozprowadzenie składników, czas pieczenia i temperatura pieca muszą być zrównoważone, żeby ostateczny produkt był wytrzymały, a nie rozmiękły. Szukam przeciwności okłapłej na końcu pizzy neapolitańskiej, którą trzeba jeść nożem i widelcem.

Prawidłowo upieczona pizza powinna być chrupiąca, ale nie spalona, z brzegiem, który wykazuje ładne spektrum odcieni brązu, rdzy i szarości. Rant powinien być wyraźny, sos aksamitny, a ser w pełni stopiony, o krok od delikatnego zbrązowienia. Ocena wypieczenia i przyjrzenie się wyglądowi oraz kolorowi rantu mogą nam dużo powiedzieć o tym, czy ciasto odpowiednio dojrzało. Analiza upieczonej pizzy daje nam wgląd w proces fermentacji i podsuwa wskazówki na temat tego, jak ulepszyć ciasto następnym razem. Odpowiedni brzeg powinien być lekki, kruchy z zewnątrz jak skorupka jaja, pod którą znajduje się napowietrzony miękisz wydający niebiański aromat sfermentowanej pszenicy.

Pracowaliśmy nad każdym z tych elementów, udoskonalając nasze przepisy i techniki, by konsekwentnie uzyskiwać ten sam rezultat. Na przykład chcąc uzyskać idealną karmelizację ciasta, uważnie monitorujemy fermentację, temperaturę i czas pieczenia. Jeśli sos pomidorowy nadmiernie się zredukuje, przed posmarowaniem nim kolejnego placka dolewamy do niego odrobinę wody.

Jednak koniec końców, bez względu na to, co lubię, najbardziej liczy się to, co dla ciebie jest w pizzy najważniejsze. Ta książka przedstawia szczegółową procedurę tworzenia idealnej pizzy – techniki, przepisy i arkusze oceny pizzy. Myślę, że spodoba ci się rezultaty. Mam jednak nadzieję, że kiedy zaczniesz rozwijać swoje umiejętności, stworzysz własną idealną pizzę. Dążąc do ideału, określisz swoje oczekiwania co do rozmiaru, konsystencji, smaku i dodatków.

Mówi się, że pizza trafiła do Stanów Zjednoczonych pod koniec XIX wieku wraz z włoskimi imigrantami z biednych portów, takich jak Neapol, Bari, Genua i Palermo. Każda z tych grup przywiozła do Ameryki swój regionalny przepis na ten podplomyk. Od tego czasu amerykańska pizza przebyła długą drogę i znacznie oddaliła się od swoich włoskich korzeni. Oczywiście znajdziemy wiele certyfikowanych, autentycznych neapolitańskich pizzerii na terenie całych Stanów Zjednoczonych. Istnieje też niezliczenie wiele oryginalnych rodzajów tego dania, z których pewne bywają wykorzystywane tylko przez jednego mistrza. Moja pizza należy do tej drugiej kategorii. Uważam, że kluczem do opanowania sztuki tworzenia doskonałej pizzy nie jest przyjęcie włosko-amerykańskiego podejścia i importowanie takich składników jak mąka, mozzarella i pomidory. Najlepsza pizza pochodzi z miejsca, w którym mieszkasz. Powstaje przy wykorzystaniu tego, co masz w domu, oraz na podstawie najlepszych produktów lokalnych.

IDEALNA PIZZA DANA

CIENKA SKÓRKA
PRZYPOMINAJĄCA
SKORUPKĘ JAJA



BEZ
ROZMIĘKŁEGO
KOŃCA!

WNĘTRZE

PUCHATE, LEKKIE
DUŻO BĄBELKÓW
CIENKIE ŚCIANKI KOMÓREK
DOBRY ROZROST
W PIEKARNIKU

SOS POMIDOROWY

JASKRAWOCZERWONY
WILGOTNY I AKSAMITNY
SMAKUJE JAK POMIDORY



SER CAŁKOWICIE
ROZTOPIONY

SKÓRKA

RANT

WNĘTRZE

20% SOSU

20% BLADEGO RÓŻU

60% SERA



SPÓD

SZTYWNY I CHRUPKI
W PEŁNI ZBRĄZOWIAŁY
DOBRE SKARMELIZOWANY

SPORADYCZNY
WYRAŹNY
POSMĄK GRUBEJ
SOLI MORSKIEJ

BRZEG

GLĘBOKA KARMELIZACJA
BRĄZY, RUDOŚCI, SZAROŚCI
ZAPACH SFERMENTOWANEJ
PSZENICY
ZŁOŻONE AROMATY

ARKUSZ OCENY PIZZY

Aby ocenić pizzę (świeżo wyciągniętą z pieca), weź pod uwagę podane stwierdzenia i oceń je według poniższej skali. Dążymy do uzyskania pięciu punktów w każdej kategorii. Taki ambitny cel pomoże ci utrzymać zaangażowanie w cały proces. Przeanalizowanie wszystkich kryteriów uświadomi ci, w jakich kwestiach można spisać się lepiej. Działaj szybko, żeby pizza nie wystygła podczas oceniania.

Podkreślone zdania odnoszą się tylko do okrągłych pizz.

- 1 = Stwierdzenie jest całkowicie nieprawdziwe
- 2 = Stwierdzenie jest w większości nieprawdziwe
- 3 = Stwierdzenie nie jest ani prawdziwe, ani nieprawdziwe
- 4 = Stwierdzenie jest głównie prawdziwe, ale nie w pełni
- 5 = Stwierdzenie jest całkowicie prawdziwe i precyzyjne

A. Wymiary

1. Pizza ma odpowiednią średnicę: pomiędzy 28 a 31 cm.
2. Średnica dodatków wynosi od 22 do 28 cm.
3. Średnica rantu wynosi od 15 do 30 mm.
4. Wysokość rantu wynosi od 15 do 30 mm.
5. Wysokość miękkiszu wynosi od 3 do 5 mm.

B. Konstrukcja

1. Struktura jest solidna.
2. Kawatek trzymany poziomo za rant nie opada na końcu (koniec nie jest rozmiękły).
3. Dodatki trzymają się mocno na cieście i z niego nie spływają.
4. Proporcje sera i sosu są odpowiednie. W kwestii powierzchni zajmowanej przez dodatki:
 - a. 60 procent powierzchni zajmuje ser;
 - b. 20 procent powierzchni zajmuje sos;
 - c. 20 procent powierzchni stanowi białoróżowa mieszanina sosu i sera.
5. Sos, ser i dodatki są równomiernie rozprowadzone po powierzchni.

C. Wypiek

1. Brak gumowatej warstwy (niedopieczonego ciasta pod sosem).
2. Spód jest sztywny i chrupki.
3. Spód jest w pełni zbrązowiały, bez białych obszarów.
4. Spód nie jest przypalony, nie ma na nim czarnych plam.
5. Gdy podniesie się pizzę, struktura nie załamuje się w żadnym miejscu.
6. W spodzie nie ma dziur ani otwartych pęknięć.
7. Na spodzie ani na górze pizzy nie ma popiołu ani szczątków z pieca.
8. Skórka nie jest spalona, zwęglona ani czarna (jedno miejsce o średnicy mniejszej niż 2 cm jest akceptowalne).
9. Rant jest głęboko skarmelizowany na całym obwodzie.
10. Wyrastanie rantu podczas pieczenia pizzy (*oven spring*, strona 108) było równomierne i dynamiczne na całym obwodzie (zarówno pizzy okrągłej, jak i pieczonej w blasze).
11. Sos jest wilgotny i aksamitny – nie za duży, nie zredukowany, gęsty, suchy, blade lub kwaskowaty.
12. Ser jest całkowicie stopiony, z wyraźnymi punktami, w których delikatnie zbrązowiał.
13. Ser nie rozwarstwił się z powodu przepieczczenia (brak tłustych kałuż na warstwie sera).
14. Na wierzchu nie ma zbierającej się wilgoci spowodowanej nadmiarem dodatków lub niedopieczonymi dodatkami.
15. Podczas krojenia pizzy okrągłym nożem wyraźnie słychać pęknięcie ciasta.

D. Fermentacja

1. _____ Rant ma cieką, przypominającą skorupkę jajka skórkę i pęka pod naciskiem zębów.
2. _____ Rant jest dojrzały – ma wiele odcieni brązu, rudości i szarości.
3. _____ Ciasto nie jest za mało wyrośnięte. Oto oznaki słabo wyrośniętego ciasta:
 - a. Gruba skórka, słaby rozrost w piekarniku;
 - b. Jednolity kolor;
 - c. Słabo wyrośnięte ciasto potrzebuje więcej czasu w piecu, by się skarmelizować, co prowadzi do rozwarstwienia sera i nadmiernej redukcji sosu;
 - d. Niewystarczająco wyrośnięte ciasto zwykle nie rozrasta się w piekarniku do pożądanego wymiarów;
 - e. Niewystarczająco wyrośniętemu ciastu brak właściwego aromatu i smaku.
4. _____ Wnętrze rantu jest puchate, lekkie i ma wiele dziur (a nie jedną lub dwie).
5. _____ Liczne dziury w rancie oddzielone są cienkimi i sprężystymi ściankami.
6. _____ Konsystencja wnętrza rantu jest lekka i delikatna, a nie zbita i gęsta.
7. _____ Czuć wyraźny aromat sfermentowanej pszenicy.
8. _____ Można wyczuć delikatną kwasowość w smaku ciasta (tylko w przypadku pizzy na zakwasie).
9. _____ Kwasowość nie jest zbyt wyraźna, ciasto nie smakuje octem, nie jest odrzucające (tylko w przypadku pizzy na zakwasie).
10. _____ Miękkisz ma kremowobiałą kolor.
11. _____ Miękkisz nie ma wyraźnie białego koloru.

E. Składniki

1. _____ Ser w pełni się rozpuścił, ale się nie rozwarstwiał.
 2. _____ Ser tworzy długie pasma przy rozciąganiu.
 3. _____ Ser jest maślany i bogaty w smaku.
 4. _____ Ser łączy się z sosem bez wyraźnych granic między nimi.
 5. _____ Pomidory są delikatnie kwaskowate.
 6. _____ Pomidory mają jaskrawoczerwony kolor (nie brązowy, rdzawy ani kasztanowy).
 7. _____ Konsystencja pomidorów jest zgodna z oczekiwaniami.
 8. _____ Pomidory mają w sobie wyraźną słodycz, ale nie są przestodzone.
 9. _____ Sos pomidorowy smakuje jak pomidory.
 10. _____ Zawartość soli w sosie jest odpowiednia – nie jest za stony, ale wyraźnie doprawiony.
 11. _____ Żaden z dodatków nie ma nieprzyjemnego posmaku.
 12. _____ Smak oliwy jest zauważalny, ale pizza nie jest w niej skąpana.
 13. _____ W niektórych kęsach czuć wyraźny stony posmak grubej soli morskiej.
- #### F. Opinia konsumenta
1. _____ Pizza została stworzona i upieczona z dbałością.
 2. _____ Pizzę można było łatwo zjeść, bez resztek/ bałaganu na talerzu.
 3. _____ Pizza przyniosła wiele radości podczas konsumpcji.
 4. _____ Pizza pozostawiła bardzo pozytywne wrażenie emocjonalne.
 5. _____ Pizza była lekkostrawna – nie powodowała ospałości ani wzdęć.
 6. _____ Podana pizza miała odpowiednią temperaturę (była GORĄCA!).
 7. _____ Pizza została wytworzona zgodnie z twoimi zamiarami.

JAK KORZYSTAĆ Z TEJ KSIĄŻKI

Nie jestem pewny, czy właściwe jest omawianie pizzy jako całości. Dla mnie jej przygotowywanie to wynik licznych wyborów: stosowanej mąki, tego, czy do wyrastania użyjesz drożdży kupionych w sklepie czy zakwasu, gdzie kupisz dodatki i w jakim piecu ją upieczesz. Omawiam wszystkie te tematy w kolejnych rozdziałach.

Zanim zaczniesz, poczytaj o składnikach opisanych w części pierwszej, żeby dowiedzieć się, gdzie kupować produkty i jak je ze sobą łączyć. Zestaw arkuszy dotyczących składników pomoże ci znaleźć odpowiednie ich źródła. Korzystaj z arkuszy i rób notatki. Następnie zanurz się w rozdziale o technikach (część 2), który przeprowadzi cię krok po kroku przez wszystkie etapy od mieszania ciasta do pieczenia – a ostatecznie do oceny i konsumpcji twojego dzieła! Zeskanuj kody QR w tym rozdziale, aby uzyskać dostęp do filmów instruktażowych prezentujących różne techniki. Kiedy to opanujesz, przeanalizuj przepisy na ciasto i dodatki i wybierz poziom, który najbardziej odpowiada twoim umiejętnościom. Bez względu na twoje doświadczenie w robieniu pizzy zalecam, żeby pierwsze placki, które upieczesz, były proste – rossa z sosem pomidorowym (strona 173) i klasyczna margherita (strona 174) to dwie pizze, które pomogą ci idealnie ocenić swoje postępy.

Ci, którzy dopiero początkują z pizzą w domu, powinni zacząć od przepisów złożonych z białej mąki i zwykłych drożdży. Do zakwasu możesz przejść, gdy nabierzesz wprawy w wyrabianiu ciasta drożdżowego, wyrastaniu, formowaniu placków i pieczeniu. Kolejnym etapem jest hodowanie i dokarmianie zakwasu, przyrządzanie naturalnie spulchnionego ciasta z wykorzystaniem mąki wysokowyciągowej oraz korzystanie z pieca wysokotemperaturowego. Ta książka przeprowadzi cię przez kolejne etapy, przekazując zgromadzoną przeze mnie wiedzę na temat prawidłowej fermentacji ciasta, jego integralności strukturalnej i najlepszego wykorzystania dodatków. Dzięki temu swoje poszukiwania idealnej pizzy zaczniesz w optymalnym miejscu.

WYPOSAŻENIE

Na początek będzie ci potrzebny podstawowy sprzęt. Wszystko kupisz w lokalnym sklepie z wyposażeniem kuchennym lub w internecie. Do niektórych czynności możesz też wykorzystać to, co już masz. Większość przyborów nie jest droga.





Podstawy

Waga kuchenna: Bez dwóch zdań musisz mieć wagę, która podaje wynik w gramach i kilogramach. Przyda się do odważania mąki, wody i soli. Miarki objętościowe, na przykład szklanki, są bardzo niedokładne, więc nie uwzględniam ich w przepisach na ciasto.

Waga jubilerska: Zachęcam do kupienia wagi odważającej części grama do odmierzania drożdży. W teorii możesz odmierzyć $\frac{1}{4}$ płaskiej łyżki drożdży (to mniej więcej 1 gram). Nie jest to jednak w stu procentach dokładna miara.

Elektroniczny termometr kuchenny: Przyda się do mierzenia temperatury składników, które będziesz uwzględniać przy obliczaniu właściwej temperatury ciasta (strona 62) i zaczynu (strona 62). Elektronicznego termometru użyjesz także do mierzenia temperatury powietrza.

Termometr do piekarnika: Nie wszystkie piekarniki pokazują prawidłową temperaturę. Aby wykonać dokładny pomiar, użyj specjalnego termometru.



Minutnik: Na pewno przyda ci się sprawdzony sposób mierzenia czasu autolizy i odpoczywania ciasta (zobacz na stronie 69), przerw pomiędzy rozciąganiem ciasta oraz czasu pieczenia. Pewnie masz już jakiś w telefonie.

Miski do mieszania: Będą ci potrzebne duże, nie-reagujące z żywnością miski do mieszania ciasta i mniejsze na dodatki.

Łopatka do ciasta: To narzędzie przyda się do dzielenia ciasta, czyszczenia powierzchni, a także do przenoszenia i formowania ciasta.

Ręczniki kuchenne: Miej je w pobliżu do wycierania rąk i blatów.

Łopata do pizzy: Lubię używać drewnianej łopaty (nigdy metalowej) do wsuwania pizzy do pieca, ale jeśli potrzeba, potrafię improwizować i posłużyć się nawet 30-centymetrowym kawałkiem sztywnej tektury.

Kamień lub stal do pizzy: Kamień lub stal wchłaniają i utrzymują temperaturę, która zostaje przeniesiona na spód pizzy, co umożliwia wydajne i udane pieczenie. Polecam stal do pizzy Andrisa Lagsdina.

Kratka do studzenia: Przelóż upieczoną pizzę na kratkę, żeby pomiędzy blatem a spodem pizzy nie gromadziła się para – to zapobiegnie rozmiękaniu ciasta.

Suwmiarka i linijka: Mierz grubość kawałków warzyw i plasterów wędliny, żeby za każdym razem osiągnąć taką, która zapewni najlepszy efekt. Jeśli nie masz suwmiarki, linijka też się sprawdzi. Używaj jej do mierzenia rozmiaru pizzy, kiedy korzystasz z arkusza oceny pizzy (strona XVIII).

Kwadratowe blachy: Świetną pizzę przyrządzisz w każdej czarnej kwadratowej lub prostokątnej blasze. Ja używam 40-centymetrowych blach od LloydPans.

Jeśli chcesz zainwestować w dodatkowe wyposażenie

Mikser spiralny: Uwielbiam wyrabiać ciasto rękami, ale w domu używam czasem miksera włoskiej marki Famag (Fabbrica Macchine Alimentari Grillo), który można kupić w różnych wersjach i rozmiarach. Modele z serii S z odchylanymi głowicami i wyciąganymi miskami myje się łatwiej niż zamontowane na stałe wersje standardowe.

Piec wysokotemperaturowy: Jeśli możesz sobie pozwolić na zbudowanie pieca opalanego drewnem w swoim ogrodzie, polecam Mugnaini z siedzibą w Kalifornii lub Forza Forni z siedzibą w Nowym Jorku (importer pieców Pavesi). Inne marki pieców wysokotemperaturowych w bardziej przystępnych cenach to między innymi Ooni i Gozney. Breville Pizzaiolo można używać w domu i mieści się na blacie.

Miernik wilgotności drewna: Upewnij się, że wilgotność drewna, którym opalasz piec, jest jak najbliższa 15 procentom. Taki sprzęt pomiarowy można kupić w sklepach z narzędziami, marketach budowlanych lub internecie.

Cegły ogniotrwałe: Umieść je bezpośrednio pod kamieniem lub stalą do pizzy, by zapewnić swojemu piekarnikowi dodatkową masę termiczną (zobacz na stronie 108), co ułatwia utrzymanie w piekarniku odpowiedniej temperatury koniecznej do kolejnych udanych wypieków. Kupisz je w sklepach z narzędziami, marketach budowlanych lub w internecie.



CZĘŚĆ 1

OD CZEGO ZACZYNA SIĘ PIZZA

SKŁADNIKI I JAK JE DOBIERAĆ



Razie oceniamy każdą pizzę według naszego niemal sześćdziesięciopunktowego kwestionariusza. Nie jest to mój pierwszy taki dokument. Tę metodę wykorzystuję od dawna. Moje pierwsze arkusze dotyczyły składników: pomidorów (strona 53), oliwy extra virgin (strona 54) i mozzarelli (strona 55). Zbiorczo nazwałem je „40 punktami” i to od nich zaczyna się droga do wyjątkowej pizzy. Może cię kusić, żeby ominąć tę część i od razu przejść do przepisów na ciasto – nie rób tego! Do pizzy podchodzę holistycznie, więc żaden z elementów procedury jej powstawania nie jest dla mnie ważniejszy od pozostałych.

Za każdym razem, kiedy próbujemy nowej marki pomidorów w puszcze, oliwy lub mozzarelli, razem z załogą analizujemy je i robimy obszernie notatki na temat ich cech charakterystycznych i potencjału. Może ci się to wydawać szaleństwem, ale mimo wszystko zachęcam do dalszego czytania. Robienie pizzy, tak samo jak pieczenie chleba, jest rzemiosłem. Sukces tkwi w surowcach, będących podstawą, i technikach, które stosujesz, by stworzyć z nich coś nowego. Każdy może zrobić pizzę nadającą się do zjedzenia. Jednak pójście dalej i opanowanie do mistrzostwa każdego kolejnego etapu – począwszy od wyboru składników – umożliwi osiągnięcie czegoś spektakularnego. A poza tym uczenie się o mące od młynarzy, pomidorach od przetwórców i mozzarelli od serowarów sprawia ogromną frajdę. To pierwsze kroki do zrobienia najlepszej pizzy w twoim życiu. (Może w ogóle po raz pierwszy próbujesz zrobić coś najlepiej, jak się da). Kiedy zrozumiesz swoje składniki i to, jak zachowują się one w połączeniu i samodzielnie, staniesz się lepszym kucharzem i piekarzem.

Po kilku latach posługiwania się arkuszami składników zdałem sobie sprawę, że brakuje w nich kluczowego elementu. Potrzebowaliśmy zestawu kryteriów, według których moglibyśmy

oceniać każdą ukończoną pizzę. Do „40 punktów” wkrótce dołączył arkusz oceny pizzy.

Może się to wydać bezsensowne, że przedstawiłem ci formularz służący do oceny skończonej pizzy, zanim przystąpiłeś do wyrabiania ciasta. Uważam jednak, że analiza składników i tego, jak wpłyną one na ukończony produkt, to niezbędny etap na drodze do ideału.

Zapoznaj się z elementami arkusza oceny pizzy (strona XVIII), żebyś podczas analizy mąki, drożdży i dodatków, a także technik mieszania, fermentacji i formowania ciasta dokładnie wiedział, co próbujesz stworzyć.

Ten rozdział wykracza poza arkusze 40 punktów dla pomidorów, oliwy i sera i odnosi się także do innych składników, takich jak mąka i dodatki sezonowe. Mam dobre wieści dla tych, którzy lubią robić notatki: świetnym sposobem na to, by dokładnie poznać wszystkie te wspaniałe rzeczy, jest spisywanie uwag z degustacji surowych składników i analizowanie tego, jak wpłyną one na ostateczny produkt. Dzięki temu przed rozpoczęciem pracy nad kolejną pizzą możesz ulepszyć to, co zanotowałeś, gdy robiłeś poprzednią. Pracuj nad osiągnięciem ideału, bez konieczności zaczynania za każdym razem od zera. Trzymam notatnik w kuchni i zapisuję w nim obserwacje, które opatruję datą. Polecam ci to samo!

Strategia przedstawiona na kolejnych stronach wynika z mojego podejścia do jakości składników – zachęcam cię do wypracowania własnych zasad, kiedy już opanujesz podstawy, także w gotowaniu innych potraw. Pomyśl tylko, jak bardzo poprawiłyby się twoje dania, gdybyś zastosował analizę 40 punktów do rosółu, tostów z serem lub innych potraw, które kochasz.



CIASTO

Ciasto tworzy podstawę pizzy. Składa się z mąki, wody, soli i czynnika spulchniającego w formie drożdży piekarskich lub zakwasu. Rodzaj mąki i czynnika spulchniającego, hydratacja (zobacz na stronie 66), metoda fermentacji i obchodzenia się z ciastem wpłyną na strukturę, smak i charakterystyczne cechy upieczonej pizzy. Są też inne czynniki, takie jak czas pieczenia i temperatura, ale nimi zajmiemy się później. Idealne ciasto to efekt harmonijnego współgrania wszystkich tych czynników. Na kolejnych stronach omówię podstawowe zagadnienia niezbędne do tego, by zrozumieć, jak mieszać, fermentować, traktować i piec ciasto z przepisów w części trzeciej.

MAKA

Mąka to największy wagowo składnik pizzy. Decyzja o rodzaju mąki, której użyjesz, istotnie wpływa na ciasto, od niej bowiem zależy, czy będzie twarde czy miękkie. W przeciwieństwie do pomidorów czy sera, które można ocenić na surowo, mąka nie daje takiej możliwości – na opakowaniach pojawiają się przecież nawet ostrzeżenia, żeby nie próbować jej przed obróbką termiczną. Najlepszym sposobem na to, żeby przetestować ten składnik, jest użycie go do pieczenia, a następnie analiza gotowego produktu. Podzielę się z tobą częścią informacji pomagających w wyborze. Niestety ta wiedza nie będzie kompletna – istnieje dużo różnic pomiędzy markami i jeszcze więcej pomiędzy mąkami z różnych ziaren. Najistotniejsza w procesie doboru mąki jest

praktyka. Poznasz tajemnice tego produktu, jeśli wielokrotnie użyjesz go do pieczenia.

Jako były student wydziału rolniczego w Cook College na Rutgers University wiem, jak ważne jest wspieranie lokalnych rolników, dlatego podczas pieczenia sięgam po amerykańskie mąki. Stany Zjednoczone są jednym z największych producentów pszenicy na świecie i na rynku znajduje się wiele bardzo dobrych i przystępnych cenowo mąk. Dzięki ciężko pracującym rolnikom i oddanym swojej pracy młynarzom z rodzimego zboża wytwarzamy również mąkę na wypieki rzemieślnicze bardzo wysokiej jakości.

Najprostsze przepisy w książce wymagają zastosowania mąki uniwersalnej lub chlebowej, a te bardziej zaawansowane – świeżo mielonej mąki z pradawnych zbóż, wytwarzanej w tradycyjnych młynach. Jeśli chodzi o pierwszą wymienioną grupę, wolę tę produkowaną przemysłowo od jej importowanych odpowiedników. Sięgam po lokalną mąkę także ze względu na ochronę środowiska: ma mniejszy ślad węglowy niż importowana, a jej kupowanie wspiera rodzimych producentów. Wspierając lokalną produkcję, wspomagamy rozwój branży, dzięki czemu dobrej jakości mąka będzie jeszcze bardziej dostępna.

Istnieje kilka marek sprzedawanych we wszystkich pięćdziesięciu stanach – należą do nich King Arthur, Heckers i Gold Medal. Robienia pizzy uczyłem się, stosując te trzy marki, i polecam ci to samo, bo są one ustandaryzowane, niezawodne jakościowo i powszechnie dostępne. Przepisy z białą mąką zawarte w tej książce

*Dalsza część książki dostępna w wersji
pełnej.*

