

ЭЛЕМЕНТЫ ПИЦЦЫ



КЕН ФОРКИШ

ЭЛЕМЕНТЫ ПИЦЦЫ

От основ к мастерству

Перевод с английского Эльвиры Веселковой

хлеб*соль®

Москва
2019

СОДЕРЖАНИЕ

7 Предисловие

17 **ГЛАВА 1**
ДУША ПИЦЦЫ

45 **ГЛАВА 2**
СТИЛИ ПИЦЦЫ

57 **ГЛАВА 3**
ВОСЕМЬ ПРАВИЛ ХОРОШЕГО
ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

67 **ГЛАВА 4**
ИНГРЕДИЕНТЫ
И ОБОРУДОВАНИЕ

89 **ГЛАВА 5**
ТЕХНОЛОГИЯ

109 **ГЛАВА 6**
РЕЦЕПТЫ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

СУББОТНЕЕ ТЕСТО

114 Субботнее тесто для пиццы

116 Тесто «Я спал, но хочу пиццу сегодня
вечером»

118 Тесто на одну пиццу

120 Тесто для пиццы от Энцо

122 Субботнее тесто для пиццы на противне

ТЕСТО ХОЛОДНОГО БРОЖЕНИЯ

124 24–48-часовое тесто для пиццы

126 48–72-часовое тесто для пиццы на биге

130 48–72-часовое тесто для нью-йоркской
пиццы

ТЕСТО НА ЗАКВАСКЕ

133 Дикая дрожжевая культура

136 Однодневное тесто для пиццы на закваске

ОСОБОЕ ТЕСТО

140 Тесто для пиццы al taglio

142 Тесто для бар-пиццы

144 Безглютеновое тесто для пиццы

147 **ГЛАВА 7**
РЕЦЕПТЫ ПИЦЦЫ

СОУСЫ

151 Базовый томатный соус, два способа

152 Соус из книги Flour Water Salt Yeast

153 Водочный соус

154 Соус для нью-йоркской пиццы

ИТАЛЬЯНСКИЕ
И ВДОХНОВЛЕННЫЕ ИТАЛИЕЙ

- 156 Маринара
- 159 Маргарита
- 162 Фердинандо
- 164 Пицца от Pomodoro Royale с сыром
- 167 Прошутто и моцарелла
- 169 Пицца с мортаделлой и фисташками
- 172 Пицца с цветками цуккини
- 174 «Река По»
- 177 Карбонара
- 179 Белая и красная пиццы

НЬЮ-ЙОРКСКИЕ
И ВДОХНОВЛЕННЫЕ НЬЮ-ЙОРКОМ

- 181 Нью-йоркская сырная пицца
- 183 Простой томатный пирог
- 187 Пицца с фрикадельками
- 189 Пирог от Эй Джея
- 190 Пицца с сосисками и водочным соусом
- 193 Бруклинский острый пирог с медом
- 195 Пицца с пепперони, грибами и луком
- 198 Бабушкин пирог
- 201 Бар-пицца Love Supreme от Адама Кьюбэна

КЛАССИКА ОТ KEN'S ARTISAN PIZZA

- 203 Маргарита и руккола, два способа
- 206 Арабьята
- 208 Пицца с прошутто
- 210 Пицца с луком и колбасками с фенхелем
- 212 Пицца с весенним луком

ЛЕПЕШКИ ИЗ TRIFESTA

- 215 Орегонская лепешка с бурратой и соусом песто
- 217 Тарт фламбе
- 220 Лепешка с песто из крапивы и сморчками

РАЗНЫЕ

- 223 «Белая сова»
- 227 Пицца с салатом эскарриоль
- 229 Пицца с тыквой сквош
- 231 Пицца с мускатной тыквой
- 233 Пицца с беконом и артишоками
- 236 Пицца с лисичками и чесноком
- 239 Пицца от Томми Хабетца
- 241 Пицца на сковороде
- 243 Гавайская пицца
- 246 Пицца с сыром раклет

- 248 Сравнительная таблица объема и массы (в граммах) некоторых продуктов

- 250 Выражение признательности

- 251 Алфавитный указатель



LEGEA



ПРЕДИСЛОВИЕ

ЭТО ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ЗАВИСИТ ОТ ТЕБЯ

С этой книгой вы сможете легко приготовить дома отличную пиццу – такую, которую пекут в хороших пиццериях, ориентированных на качество, и лучше той, что продается в сетевых заведениях. Все, что вам нужно, – это качественные ингредиенты (мука, консервированные томаты, сыр), немного кухонной утвари, обычный духовой шкаф и хорошие инструкции. Даже если у вас рядом с домом есть отличные пиццерии, только представьте, как здорово готовить собственную пиццу, именно такую, как нравится вам, пиццу, которой вы сможете гордиться! Откройте для себя новые виды сыров для пиццы: будь то моцарелла, качокавалло в форме слезы (если вам удастся его отыскать) или пекорино романо. Освойте выпечку пиццы по-неаполитански, приготовьте парочку других к просмотру воскресного футбольного матча и с удовольствием угостите ими свою семью и друзей. Самостоятельное приготовление пиццы заставит вас с большим уважением относиться к мастерству пиццайоло вашей любимой пиццерии. Вероятно, вы заметите, что стали внимательнее наблюдать за его техникой, за тестом, которое он использует, за тем, как пицца начинается, как помещается в печь и как выпекается.

Я вырос в Мэриленде, а сейчас живу в Портленде (штат Орегон), куда переехал, завершив

карьеру в Силиконовой долине. Сначала трудился инженером, затем менеджером по продажам. В 2001 году я открыл *Ken's Artisan Bakery*. В 2005-м мы начали раз в неделю готовить пиццу в большой хлебопекарной печи и назвали ее *Monday Night Pizza*. Годом позже я основал заведение *Ken's Artisan Pizza* – пиццерию с настоящей дровяной печью, шефом в которой стал Алан Манискалко. Моя третья компания – ресторан *Trifecta Tavern & Bakery*, открывшийся в 2013 году, в меню которого входят и лепешки, выпекаемые в дровяной печи.

Я был в Италии не раз. Много писал о пицце в моей первой книге *Flour Water Salt Yeast*^{*}. Но если я уже знал об этом блюде? Как оказалось, мне еще многому нужно было научиться. Справедливо говорят: чем больше знаешь, тем больше предстоит узнать.

Чтобы еще лучше изучить пиццу и написать об этом книгу, мне нужно было посетить пиццерии Неаполя. Уроки, которые я там получил, на многое открыли мне глаза, я стал совершенно иначе думать о пицце вообще и о приготовлении теста в частности. Признаюсь, мне понадобилось время для того, чтобы осознать очевидное: думай, как пиццайоло, а не как хлебопек! Тесто для пиццы

^{*} *Мука Вода Соль Дрожжи*. Книгу выпустило в свет издательство *Ten Speed Press* в 2012 году. На русском языке не издавалась. *Прим. ред.*

и тесто для хлеба имеют разные свойства. Хлебу нужно увеличиться до максимального объема, а пицце – нет. Тесто для пиццы должно быть мягким, неломким, хорошо растягиваться, быть эластичным, но не слишком.

Я слышал об этом и раньше, но в глубине души считал пиццу разновидностью хлеба. Тот хлеб, который я люблю выпекать, получается из влажного теста, приготовленного с добавлением большого количества воды. Но столь же влажное тесто вряд ли подойдет для пиццы. К тому же я не знал о необходимости учитывать соответствие гидратации теста типу духовки, в которой будет выпекаться пицца. В моей пиццерии мы давно определились с оптимальным рецептом теста для нашей печи. Но при выпечке в обычной домашней духовке будут свои нюансы, даже если вы сделаете идеальное тесто и в совершенстве освоите пекарские техники. Более того, многое зависит и от типа пиццы, которую вы печете. Вообще, приготовить превосходную домашнюю пиццу у себя на кухне не так уж сложно. В этой книге я покажу вам весь процесс, научу тому, как и что делать и зачем.

Даже в Италии более 25% семей время от времени пекут пиццу самостоятельно. Пицца на противне в домашней духовке – доступное и легкое в приготовлении блюдо. Хорошая духовка (не обязательно дорогая), пекарский камень или, еще лучше, стальной пекарский лист, несколько аксессуаров для выпечки, качественные продукты и простые пошаговые инструкции помогут вам приготовить прекрасную пиццу. (Поверьте, вполне реально купить доступные по цене ингредиенты, при этом намного лучше тех, что кладут на лепешку в любой сетевой пиццерии.) Приготовление пиццы может быть «сольным выступлением», когда вы в одиночку наслаждаетесь процессом, с каждым разом улучшая результат, или это может стать семейной традицией.

Как известно, в Италии, особенно в регионе, расположенном рядом с Неаполитанским заливом, превосходную пиццу готовят уже на протяжении 150 лет. Отличную пиццу делают и в Америке,

при этом в XXI веке здесь произошел заметный качественный скачок: за последние несколько лет увеличилось количество пиццмейкеров, которые, отдавая дань традициям, стремятся их развивать, поднимая качество продукта на новый уровень. И так повсюду. Люди отправляются в долгое путешествие, чтобы попробовать пиццу, испеченную Франко Пепе в *Pepe in Grani*, что в небольшой деревушке Кайаццо, расположенной в 45 минутах езды от Неаполя. Очереди в пиццерию *Bianco* в Фениксе стали легендой. Пицца Нэнси Силвертон в пиццерии *Mozza* в Лос-Анджелесе славится потрясающими ингредиентами и превосходной хрустящей корочкой. Братья Сальво из Неаполя выбирают для своих пицц семь сортов оливкового масла. У Энцо Кочча в неаполитанской пиццерии *La Notizia* нет отбоя от желающих попробовать пиццу на фантастическом тесте, идеально выпеченном с использованием традиционных ингредиентов, отмеченных статусом TSG (Гарантия традиционности, с. 47). Как заметил один неаполитанец: «Существует две составляющие пиццы: ингредиенты и пиццайоло».

Заведения *Paulie Gee's*, *Roberta's* и *Franny's* восхищают всех в Бруклине приготовлением собственных нью-йоркских версий неаполитанской пиццы. А от одного лишь перечисления ингредиентов из меню римского заведения Пьера-Луиджи Рошиоли слюнки текут: томаты пьенноло и даттерини, кулателло* из *Podere Cadassa*** и моцарелла из молока буйволиц, привезенная из Пестума.

Все эти люди вдохновляют меня. Пицца в каждом из вышеназванных мест имеет присущие только ей черты и отражает дух определенного стиля приготовления блюда. Должны ли корочка на бортике и нижняя часть лепешки слегка подгореть? Если взять лепешку в руки – будет ли она достаточно жесткой или немного провиснет? Какой сыр выбрать? А муку? Будет ли это мука для выпечки хлеба или итальянская

* Сорт ветчины. *Прим. перев.*

** Семейная ферма в Парме. *Прим. перев.*



мука «00»^{*}? Ответ на эти вопросы таков – все зависит от типа пиццы, которую вы готовите. Но даже в этом случае существует масса вариаций и возможностей. Так что давайте просто скажем: однозначного ответа нет! Не существует признанной всеми образцовой пиццы и единственно верного способа ее приготовления.

Пицца *Di Fara's* на Авеню Джей^{**} в Бруклине не похожа на пиццу в *La Notizia, Salvo* или *Da Michele* в Неаполе, которая, в свою очередь, не похожа на пиццу в *Frank Pepe's* в Нью-Хейвене, *Patsy's* в Гарлеме, *Buddy's* в Детройте, *Totonno's* на Кони-Айленде, *Delancey* в Сиэтле, *Una Pizza Napoletana* Энтони Манджери в Сан-Франциско или в *Pizzeria Bianco* в Фениксе. Все они превосходны. Но все зависит от того, откуда вы родом и что запечатлелось в вашей памяти, потому что пицца – это в первую очередь личный опыт. И, скорее всего, вы готовы решительно отстаивать свое мнение, так как это даже не предмет спора, а четкое понимание того, что хорошо, а что нет, какая пицца правильная, а какая таковой не является. И я не стану утверждать обратное.

Эта книга расскажет вам, как готовить дома отличную пиццу самых разных стилей – неаполитанскую, римскую, американскую, нью-йоркскую, креативные лепешки, безглютеновую пиццу. Все начинается с хорошего теста, и тут я приду вам на помощь.

Родина пиццы – Неаполь, там все и началось, а со временем пицца стала символом и культурным достоянием города и его жителей. Я уже девять лет профессионально занимался приготовлением пиццы, когда мне посчастливилось побывать в Неаполе и познакомиться с некоторыми знаменитыми пиццайоло. Я посетил ферму-сыроварню, где делают моцареллу из молока буйволиц, фабрику, где консервируют томаты, мельницу, которая поставяет муку для большинства

^{*} Мука самого мелкого помола из мягких сортов пшеницы. *Прим. перев.*

^{**} Avenue J – станция метро в Нью-Йорке. *Прим. перев.*

пиццерий Неаполя. Полученные знания и впечатления пригодились при написании книги, которую вы держите в руках. Когда я общался с семьями, занимающимися приготовлением пиццы добрую сотню лет, у меня замирало сердце, и я спрашивал себя: «Да кто я вообще такой, чтобы писать о пицце?» Однако познакомившись с ними ближе, я понял, что нам очень повезло, ведь мы имеем возможность узнать об их давних традициях, культуре. Теперь эти многовековые знания, которые передавались из поколения в поколение, и опыт, приобретенный за долгие годы тяжелой работы, стали частью нашей жизни.

В Неаполе пицца – это образ жизни. Она дарит эмоции и людям в других уголках планеты: Рим, Детройт, Нью-Джерси, Сент-Луис, Олд Фордж, Портленд или пять районов Нью-Йорка. Цель этой книги – отдать дань уважения пиццмейкерам всего мира. Но начну я свое путешествие из города – родоначальника пиццы.

Моя первая книга *Flour Water Salt Yeast* посвящена тому, как в условиях обычной кухни испечь хлеб высочайшего качества, используя техники, которые применяют профессионалы в лучших пекарнях. В книгу вошло и несколько рецептов пиццы. Однако на этот раз я сосредоточился исключительно на пицце, черпая вдохновение у лучших пиццмейкеров Италии и США. Эти люди – мастера-практики, для которых пицца является главным делом их жизни, а для неаполитанцев еще и фундаментальной частью их региональной самобытности. Чему же я могу у них научиться, чтобы получить наилучшую собственную версию того, что делают они? Слепо копировать бессмысленно. То, что принадлежит им, таковым и останется. Конечно, у меня есть своя пиццерия, но я не хочу просто сказать вам: «Вот, смотрите, какие мы пиццы делаем!». Я хочу предложить вам широкий обзор вдохновляющих меня стилей и традиций.

Если вы прочли мою первую книгу *Flour Water Salt Yeast*, то вам уже известно, как можно отмерять ингредиенты, знакомы техники вымешивания теста руками в небольшой емкости



и варианты приготовления собственной закваски на диких дрожжах. В эту книгу я добавил рецепты приготовления меньшего количества теста, а также варианты использования меньшего количества муки для закваски.

Здесь рецепты теста для пиццы более упорядочены. Его приготовление занимает меньше времени, чем в рецептах из первой моей книги, и пицца из этого теста получается лучше. Я отказался от засевшего в моем сознании видения хлебопека и вместо этого адаптировал к нашим реалиям способы приготовления теста для пиццы, которые широко практикуются в Италии.

Тесто по моим рецептам легко сделать в течение обычной рабочей недели, когда по вечерам у вас не так уж много времени для приготовления ужина.

Мое тесто для пиццы – длительного брожения, ведь именно благодаря ему готовая лепешка

получает лучший вкус и текстуру. И этот самый превосходный вкус создается, пока вы спите. Иными словами, время я рассматриваю, как полноценный ингредиент, поэтому перед каждым рецептом я даю график времени брожения теста.

Замесите тесто вечером, через пару часов сформируйте из него шарики (5 минут) и поместите их в холодильник. По возвращении домой следующим вечером вам останется всего лишь разогреть духовку и примерно через час поужинать потрясающей пиццей, на приготовление которой ушло всего 30–40 минут.

А может быть, проснувшись субботним утром, вы решили, что неплохо бы вечером полакомиться пиццей собственного приготовления. Но в пятницу вы были настолько измотаны, что не испытывали ни малейшего желания возиться с тестом для субботней пиццы. Тогда займитесь этим с утра: замесите тесто, два часа спустя разделите его на шарики,

Делать свое дело хорошо – вот истинное удовольствие. Это дает вам независимость от того балагана, в котором мы все рождены.

Альберт Эйнштейн

а вечером вам останется лишь разогреть духовку, открыть бутылку вина, включить «Травиату» – и весь мир у ваших ног! Почувствуйте себя героем. Все, что вам нужно, – освоить технологию. Повторив действия несколько раз, вы перестанете заглядывать в инструкции. Ну разве что количество ингредиентов придется удвоить – так быстро будет исчезать ваша пицца.

Для особо амбициозных у меня есть рецепт теста, которое готовится с использованием холодной закваски длительного брожения, которая называется «бига». Ну а если вы действительно настроены пройти весь путь от начала до конца, я покажу вам, как приготовить тесто на натуральной закваске, без использования покупных дрожжей. Освоив эти виды теста – на натуральной закваске, длительного брожения, безопарное – вы сможете готовить пиццу различных стилей: неаполитанскую, римскую с супертонкой, хрустящей корочкой, американскую на толстой лепешке, бар-пиццу, а также классические пироги. Вы легко сможете вписать приготовление превосходной пиццы в привычный жизненный уклад и готовить ее именно по вашему вкусу.

Если вы хотите сделать ее бюджетной – пожалуйста. Потратив меньше, получите пиццу лучшего качества по сравнению с любой готовой из супермаркета. Возможно, к приготовлению пиццы вы привлечете домашних или друзей. Выберите свою корочку, свою начинку и соус. Шоу начинается!







