A RECEITA COMPLETA · NAPOLITANA

Massa de pizza napolitana: minha receita completa



Hendrik Kleinwächter · The Bread Code



ÁGUA	SAL	FERMENTO FRESCO	POR BOLA	DA MISTURA À PIZZA
60%	2%	0,15%	270 g	cerca de 24 h

EM RESUMO

À noite, misture farinha forte com 60% de água, 2% de sal e 0,15% de fermento fresco, divida a massa em bolas de 270 g e coloque-as direto em caixas de massa. Deixe-as crescer durante a noite em temperatura ambiente, por 12 a 14 horas, até aumentarem cerca de metade, e então coloque a caixa inteira na geladeira. Tire-a 2 horas antes de assar, abra as bolas com as mãos e asse o mais quente que seu forno conseguir.

Ingredientes

INGREDIENTE	% DO PADEIRO	2 PIZZAS	4 PIZZAS	6 PIZZAS	8 PIZZAS
Farinha forte, com bastante proteína: confira na embalagem, quanto mais, melhor	100%	333 g	666 g	1.000 g	1.333 g
Água em temperatura ambiente	60%	200 g	400 g	600 g	800 g
Sal	2%	7 g	13 g	20 g	27 g
Fermento biológico fresco pouco demais para a balança de cozinha: use uma balança de precisão	0,15%	0,5 g	1 g	1,5 g	2 g
Fermento biológico seco	0,05%	0,17 g	0,33 g	0,5 g	0,67 g

Bolas de 270 g cada. A calculadora on-line calcula qualquer outra quantidade.

Do que você precisa

Balança de cozinha
para a farinha, a água, o sal e as bolas de massa

Balança de precisão
pesa com precisão de 0,01 g, para a quantidade minúscula de fermento ficar exata

Caixas de massa com tampa
nelas as bolas crescem, e a caixa inteira vai para a geladeira

Raspador de massa
mantém a superfície de trabalho limpa, divide a massa e tira as bolas da caixa

Forno com função grill
com chapa de aço ou pedra para pizza. Como alternativa, uma frigideira de ferro fundido para o fogão, ou um forno de pizza

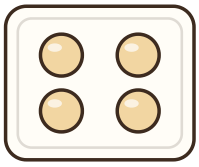
Semolina e pá de pizza
para a pizza deslizar para dentro do forno

Como funciona: um dia na vida de uma bola de massa

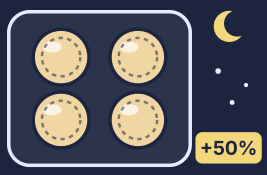
Exemplo: pizza amanhã às 20h. A massa faz quase tudo sozinha; você entra em ação quatro vezes.



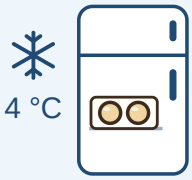
20H
Misturar
Farinha, água, sal e fermento, uns 5 minutos com as mãos



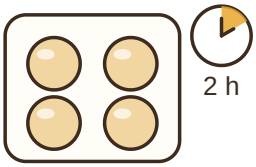
LOGO DEPOIS
Bolas na caixa
270 g cada, tampa fechada



DURANTE A NOITE
Deixar crescer
12–14 horas em temperatura ambiente, até aumentarem cerca de metade



DE MANHÃ
Para a geladeira
a caixa inteira. Uma pausa até a noite, e pode ser mais longa também



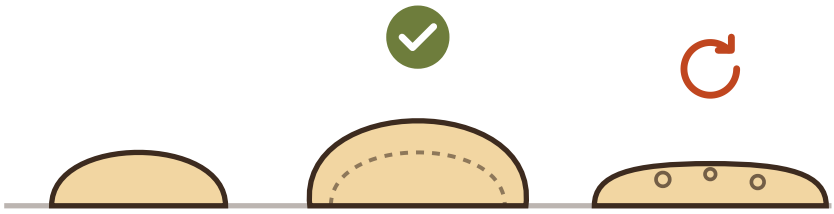
18H
Fora da geladeira
2 horas para chegarem à temperatura ambiente; relaxadas elas já estão



20H
Abrir, rechear, assar
para o forno em menos de 60 segundos, o mais quente possível

A checagem do ponto, de manhã

É assim que as bolas ficam na caixa, vistas de lado.



Cedo demais
espere mais um pouco

No ponto: +50%
para a geladeira

Passou do ponto
boleie de novo e deixe crescer outra vez

Passo a passo

1 À NOITE

Misture com as mãos por uns 5 minutos

Coloque a farinha, a água, o sal e o fermento numa tigela e misture tudo com as mãos por uns 5 minutos. Não sove com força: só misture até não sobrar farinha seca nem grumos. Com as mãos, você sente a massa, e isso ajuda muito no começo.

Depois, faça o teste da membrana: estique um pedacinho tão fino que a luz atravesse, sem rasgar. Se aguentar, a massa está pronta.

2 LOGO DEPOIS DE MISTURAR

Divida em bolas na hora

Pese pedaços de 270 g e corte-os com o raspador de massa. Boleie cada pedaço numa bola lisa, arrastando-o sobre a bancada, sem farinha, para a superfície ficar tensa. Não boleie apertado demais. Coloque as bolas nas caixas de massa e feche a tampa.

3 DURANTE A NOITE

Deixe crescer em temperatura ambiente

As caixas ficam na bancada a noite toda. Com tão pouco fermento, as bolas precisam de umas 12 a 14 horas para aumentar cerca de metade. Quanto mais quente a sua cozinha, mais rápido vai: se estiver quente, use água um pouco mais fria; abaixo de 20 °C, use o dobro de fermento.

4 DE MANHÃ

Cresceram 50%? A caixa inteira vai para a geladeira

Quando as bolas tiverem crescido cerca de 50%, coloque a caixa inteira na geladeira. Fora dela, passariam do ponto. Lá dentro, elas esperam por você até a noite, e por volta de 4 °C, depois de um tempo, não acontece mais nada. Então, se seus planos mudarem, elas simplesmente ficam lá mais tempo.

Passaram do ponto e se esparramaram? Com fermento biológico, sem drama: boleie de novo e deixe crescer mais uma vez.

5 2 HORAS ANTES DE ASSAR

Tire a caixa da geladeira

Tire a caixa da geladeira 2 horas antes de você querer assar, para que as bolas cheguem à temperatura ambiente. Relaxadas elas já estão: ninguém mexeu nelas desde que você as boleou na noite anterior, por isso abrem com facilidade.

6 NA HORA DE ABRIR

Abra com as mãos, recheie rápido

Coloque bastante semolina na superfície de trabalho, para a pizza não grudar na pá depois. Tire uma bola da caixa com o raspador de massa e coloque-a sobre a semolina. Achate-a do centro para fora, sem mexer na borda: assim o ar é empurrado para ela. Depois levante-a por uma das bordas e vá girando, deixando a gravidade esticá-la, até o centro ficar com só 1 a 2 mm de espessura.

Recheie e leve ao forno, tudo em menos de 60 segundos, senão ela começa a grudar.

7 NA HORA DE ASSAR

Asse o mais quente possível

Forno doméstico: ligue a função grill e coloque o forno na temperatura máxima. Com uma chapa de aço ou pedra para pizza, fica ainda um pouco mais quente: aqueça-a no forno por pelo menos 30 minutos e asse a pizza sobre ela, perto do grill, até a borda dourar.

Frigideira de ferro fundido: ligue o fogão e o forno, com a função grill, no máximo. Ponha um pouco de azeite e semolina na frigideira fria e espalhe com papel-toalha. Coloque a massa aberta na frigideira e puxe-a até a beirada: enquanto a frigideira está fria, não há pressa. Acrescente o molho e asse no fogão por cerca de 2 minutos, girando a frigideira para nada queimar num ponto só. Depois coloque o queijo e o azeite e leve a frigideira para baixo do grill, o mais perto possível, por 60 a 90 segundos.

Forno de pizza: por volta de 450 °C, uma pizza assa em 60 a 90 segundos. Gire-a enquanto assa, para dourar por igual.

Variações

Sem caixas de massa ou com fermento natural: toda a massa em um só recipiente

Deixe toda a massa crescer durante a noite em um recipiente grande com tampa. Também ocupa menos espaço na geladeira. De manhã, quando ela tiver aumentado cerca de metade, o recipiente vai para a geladeira.

3 horas antes de assar, boleie as bolas e deixe-as descansar em temperatura ambiente sob um pano de prato úmido. Bolas recém-boleadas precisam dessas 3 horas para relaxar; nas caixas, elas tiveram a noite toda. Se de manhã a massa já estiver muito fermentada, boleie as bolas logo que acordar e coloque-as na geladeira.

Fermento natural em vez de biológico

Em vez do fermento biológico, use 5% de fermento natural firme, com cerca de 60% de hidratação. Para 4 pizzas, são **32 g** de fermento natural com 647 g de farinha, 388 g de água e 13 g de sal. Use o método acima, com um só recipiente. O fermento natural perdoa menos que o biológico: bolas que passaram do ponto não podem simplesmente ser boleadas de novo.

Com pressa: pizza em uma ou duas horas

Se precisar assar de última hora, use mais fermento: 3% de fermento fresco em relação à farinha, ou 1% de fermento seco. Para 4 pizzas, são **20 g** de fermento fresco ou 6,7 g de fermento seco. Acrescente também 1% de malte com enzimas ativas (diastático), ou seja, 6,7 g; malte inativo não acelera nada. Então tudo vai mais rápido: assim que as bolas aumentarem cerca de metade, abra e asse.

O que eu deixo de fora, de propósito

- ✕ **Poolish e biga**
  Deixo os dois de lado de propósito. Nos meus próprios testes, não consegui sentir diferença no sabor.
- ✕ **48 horas ou mais na geladeira**
  Tem gente que deixa a massa de pizza na geladeira por dias, e muitas receitas prometem 48 horas. Na minha opinião, isso não faz sentido nenhum: na geladeira, a fermentação simplesmente fica mais lenta. Esta massa também consegue isso, só fica lá mais tempo: por volta de 4 °C, depois de um tempo, não acontece mais nada.
- ✕ **Massa rápida como padrão**
  Com mais fermento e um pouco de malte, dá certo em uma ou duas horas; as quantidades estão acima. O que eu recomendo é uma noite, com uma pequena quantidade de fermento fresco.

Margherita

Para o molho, eu amasso tomates San Marzano com um garfo e acrescento cerca de 1 g de sal a cada 100 g. Só isso. Por pizza: cerca de 50 a 60 g de molho, fior di latte rasgado, algumas folhas de manjericão e um pouco de azeite. Não exagere no recheio.

Sobras

A massa que sobrar vira um ótimo pão. Para duas pessoas, gosto de assar seis pizzas e congelar três: deixe esfriar, embrulhe em filme plástico ou numa caixa de pizza velha e leve direto para o freezer.

A receita on-line, com a calculadora para qualquer quantidade
https://pizza-calculator.the-bread-code.io/pt-BR/receita-massa-pizza-napolitana