

דיפ דיש פיצה / דור פלג

מרכיבים לבצק: לאפייה בתבנית קפיצית עגולה \ מחבת ברזל יצוק עמוקה, 24 או 26 ס"מ

550 גרם קמח פיצה ופוקאצ'ה "קמח הארץ" (חשוב מאוד לעבוד עם קמח חזק)

330 גרם מים בטמפ' החדר

15 גרם שמרים יבשים או 45 גרם שמרים טריים

25 גרם סוכר

20 גרם מלח

להטמעה בסיום: 150 גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות

מרכיבים לרוטב העגבניות:

פחית עגבניות איכותיות מרוסקות (400 גרם)

2-3 שיני שום קצוצות

חצי כפית אורגנו יבש

50 גרם חמאה

כף סוכר

מלח ופלפל שחור לפי הטעם

מרכיבים נוספים להרכבת הפיצה:

700-1,000 גרם מוצרלה איכותית, מגורדת (כן, הזהרתי מראש. מדובר במפלצת)

150 גרם גבינת פרמזן מגורדת

100 גרם חמאה

כל תוספת שתמצאו לשים בפיצה- בשרים, פטריות, בצלים, שום קונפי, בזיליקום וכד'

אופן הכנת הבצק:

1. מיקסר, עם 2 גיטרה, שמים את המים, הקמח, השמרים והסוכר. מתחילים ערבול במהירות

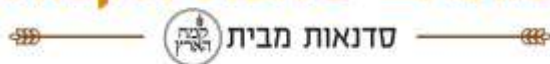
איטית, במשך 2-3 דקות, עד קבלת בצק יחסית אחיד וללא גושים. מגבירים את המהירות

לגבוהה ומוסיפים פנימה, בכל פעם, מספר קוביות מהחמאה.

לאחר שנשמעו כמעט לחלוטין, מוסיפים עוד מספר קוביות. כך, ממשיכים להטמיע הכל,

בהדרגה, עד שהחמאה כולה בתוך הבצק.

מתחם טחנת הקמח



2. מוסיפים פנימה את המלח ולשים 4-5 דקות לקבלת בצק אחיד. מעבירים לקערה גדולה ומעט משומנת ומתפיחים בטמפ' החדר (שעה וחצי בקיץ, שעתיים וחצי בחורף). במידה ויש את הזמן, טוב עוד יותר להכניס את הבצק להתפחת לילה במקרר, שיפתח טעמים עמוקים.
3. לאחר ההתפחה מעבירים את הבצק למשטח מעט מקומח ומחלקים לשני כדורים במשקלים שונים, ביחס של שליש ושני שליש (לא חייבים להיות סופר מדויקים, אלא פחות או יותר). מעצבים בעדינות לכדור, סוגרים את התחתית, מניחים על משטח העבודה, מכסים היטב ומתפיחים חצי שעה נוספת, לפני ההרכבה הסופית של הפיצה.

אופן הכנת רוטב העגבניות:

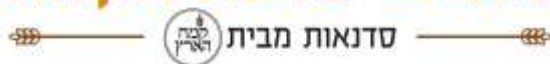
שמים את כל הרכיבים בסיר קטן ומבשלים באש בינונית במשך 30-40 דקות, עד שהרוטב מצטמצם ומסמיך יחסית. משאירים את הרוטב צ'אנקי יחסית ומצננים לטמפ' חדר.

הרכבת הפיצה:

*מחממים תנור ל-200 מעלות.

1. מורחים את התבנית היטב בחמאה, כך שתהיה שכבת חמאה דקה על התחתית ועל הצדדים הפנימיים של התבנית. חשוב מאוד לוודא שגם המפגש של רצפת וקירות התבנית יהיה משומן היטב בחמאה. לאחר מכן, מניחים במרכז התבנית את הפרמזן המגורדת ומנערים בעדינות, כך שכל תחתית התבנית תהיה מפודרת בשכבת פרמזן דקה. מטים את התבנית לצד ומסובבים, כך שהפרמזן המגורדת תצפה גם את קירות התבנית. התהליך הזה גם ימנע את הידבקות הפיצה לתבנית, וגם יספק לנו בצק שחום, מבריק, כמעט מטוגן ו"קרמלי" עם קראסט של גבינת פרמזן מסביב ובתחתית הפיצה. ייחודי לדיש דיש של שיקגו.
2. כעת, ניקח את כדור הבצק הגדול יותר, נקמח בעדינות את משטח העבודה ואת חלקו העליון של הכדור, ונתחיל לרדד. חשוב מאוד לרדד את הבצק כך שיהיה גדול יותר (3-4 ס"מ מכל צד) מגודל התבנית בה נשתמש, ושלא יהיה דק מדי. לאחר הרידוד, מניחים בזירות את הבצק מעל התבנית. כעת, המטרה היא לוודא שהבצק יהיה מיושר עם רצפת ועם צידי התבנית. לכן, נרים בעדינות את חלקו החיצוני, ונלחץ בעדינות פנימה. חשוב לוודא שהבצק נוגע ברצפת ובצידי התבנית, וגם במפגש ביניהם. מסובבים מעט את התבנית, מרימים את הבצק ומבצעים את אותה הפעולה. כך, לכל היקף התבנית, על מנת שהבצק יהיה אחיד וצמוד לתבנית.
3. בשלב זה יהיו שאריות בצק שייצאו מהתבנית, אנא אל תוציאו אותן בשלב זה. כעת, נניח בפנים את המוצרלה המגורדת ונשטח בעדינות לקבלת שכבה אחידה ועבה של גבינה.

מתחם טחנת הקמח



- במידה ורוצים לערבב עם גבינות נוספות, ניתן, אך חשוב לוודא שהן נמסות כמו שצריך. אם תהיו מעוניינים בתוספות שונות לפיצה, זה בדיוק הזמן לשים אותן (מעל הגבינה). נקניק איטלקי, פטריות, בצלים מקורמלים היטב, שום קונפי, בזיליקום, או כל תוספת אחרת.
4. כעת, ניקח את כדור הבצק הקטן, ונבצע תהליך כמעט זהה. נקמח ונרדד לקבלת עיגול דק. קודם, היה חשוב שכדור הבצק לא יהיה דק מדי, על מנת שיוכל להחזיק את כמות הגבינה האדירה. בכדור הבצק השני חשוב שהרידוד יהיה דק, על מנת שהשכבה תצליח להיאפות כמו שצריך ולהיות נעימה לאכילה. על מנת להדביק את השכבות היטב, אני ממליץ לקחת מברשת ולמרוח מעט מים בכל היקף חלקו הפנימי של הבצק שבתבנית. כך, נצליח להדביק את השכבות לשכבה אחת. לאחר הרידוד, בזהירות, מרימים את הבצק מעל הגבינה ומניחים. כמו קודם, נרים בכל פעם מעט מהבצק ונשטח בעדינות כלפי מטה, כך שהבצק נוגע בגבינה באופן אחיד, אך גם בשכבת הבצק בצידי התבנית. כעת, נלחץ בחוזקה יחסית, בכל היקף התבנית, את שני הבצקים יחד. המטרה היא להפוך אותם לשכבה אחת אחידה ודקה יחסית.
5. בשלב זה ישנם שני דגשים קריטיים שחשוב מאוד ליישם, אחרת, הפיצה לא תהיה מוצלחת. ראשית, בעזרת סכין נוריד בעדינות את שאריות הבצק העודפות. אם הבצק בצידי התבנית עבה מדי, ניתן ללחוץ מעט יותר חזק בעזרת היד, ולחתוך את השאריות. שנית, חשוב מאוד לבצע חורים בשכבת הבצק העליונה. אם הפיצה תיכנס לאפייה בשלב זה, כפי שהיא, אדי הגבינה המומסת יגרמו לבצק העליון (שמיד גם הרוטב יצטרף אליו) להתנפח כמו בלון. לכן, בעזרת הסכין או היד נבצע מספר חורים קטנים בשטח שכבת הבצק העליונה בלבד (לא לגעת בצדדים!) כך שישמשו ממש כפתחי אוורור לאדים, וימנעו את התנפחות הפיצה.
6. מעל שכבת הבצק העליונה, תורו של הרוטב. הכמות במתכון מדויקת, ולכן, שופכים בזהירות את כל הרוטב מעל ומשטחים בעדינות. המטרה היא ליצור שכבה אחידה יחסית ולא עבה מדי של רוטב העגבניות הגס (זכרו, הוא מצומצם היטב וטעמיו מרוכזים וחזקים). מעל, מפזרים פרמזן ומכניסים לאפייה למשך 25-40 דקות, עד שחלקה העליון של הפיצה מעט חרוך והשוליים שחומים ויפים.
7. מוציאים מהתנור ומאפשרים לה לנוח במשך 10 דקות לפחות לפני הפריסה והחיתוך, אחרת, הכל ינזל והיא תתפרק לחלוטין ובנוסף היא חמה מאוד מאוד. מצננים מעט, פורסים ונהנים.

בתיאבון!