

Kakšen je najboljši način za zamrzovanje testa za pico?

Vit: <https://www.serious-eats.com/ask-the-food-lab-whats-the-best-way-to-freeze-pizza-dough>

Domače testo lahko zamrznete v bistvu na kateri koli točki postopka in bo delovalo odlično. Kar zadeva strukturo glutena ter medsebojno delovanje moke in vode, zamrzovanje nima slabih učinkov. V nasprotju z zamrzovanjem na primer zrezka ali zelenjave, pri katerem lahko voda, ujeta v posameznih celicah, kristalizira, zaradi česar te celice po odmrzovanju popokajo in se iz njih razlije tekočina, testo za pico v tem smislu nima celic, zato nastanek ledenih kristalov ni velik problem.

"Spravljanje kvasovk v posteljo"

Kar zadeva kvasovke, so povsem zadovoljne, če se za nekaj časa spočijejo v zamrzovalniku. Kot pri večini drobnih organizmov je njihova aktivnost v veliki meri odvisna od temperature okolja. Pri višjih temperaturah (na primer v pečici za vzhajanje) postanejo kvasovke zelo aktivne, se razmnožujejo kot nore in uživajo sladkor, kot da je to njihov zadnji obrok na zemlji (je). Če jih ohladite, bo njihova aktivnost vse počasnejša, dokler ne bodo, ko boste testo končno zamrznili, popolnoma prenehale in postale inertne, dokler jih ponovno ne odmrznete.

Ne gre le za upočasnitev njihovega metabolizma. Zamrzovanje testa opravlja še eno pomembno funkcijo: kvasovkam preprečuje, da bi prišle do svojega vira hrane. V krogli testa s tekočo vodo kvasovke ne morejo prosto potovati, vendar je testo še vedno dovolj tekoče, da lačne kvasovke nenehno dobivajo nove vire hrane, zaradi česar testo nenehno fermentira in se razvija. Zamrzovanje ta proces popolnoma ustavi.

Zamrzovanje testa za pico za največje udobje

Kakšen je najboljši način zamrzovanja testa? Glede na to, da je zamrzovanje nekaj, kar počnete zaradi udobja, je smiselno, da testo zamrznete čim dlje v procesu, da bo, ko boste pripravljeni na peko, delo, ki bo potrebno, ko ga boste potegnili iz zamrzovalnika, čim manjše.

Ko pripravim dodatno testo za zamrznitev, ga pustim, da opravi začetno fermentacijo (vključno s hladno fermentacijo, če je ta v receptu), ga razdelim na posamezne kroglice, kot da bi jim dovolil, da gredo skozi končno vzhajanje. Toda namesto da bi jih pustil vzhajati, jih položim na krožnik ali obrobjen pekač, obložen s pergamentnim papirjem, in jih dam v zamrzovalnik. Ko so kroglice popolnoma zamrznjene, jih lahko pospravimo v vrečko za zamrzovanje.

Ko jih želim uporabiti, jih vzamem toliko, kolikor jih potrebujem, in jih pustim, da se normalno vzhajajo (v naoljeni posodi, pokriti s plastično folijo, ali na pomokani leseni deski, pokriti z pomokano brisačo ali plastično folijo), pri čemer jim dodam še nekaj ur, da se odmrznejo, preden zares začnejo vzhajati. Je to INSTANTNA PIZZA? Ne, ni, a če ste oseba, ki raje dela v večjih serijah, je to odlična metoda, da vam ni treba vzeti mešalnika vsakič, ko želite pito.

Avtomatski prevod