

# 100% BIGA PIZZA

Rezultat počasne fermentacije in priprave pizze z bigo so močna aroma, izrazit okus in rahlo testo. Predvsem rob pizze je ponavadi izrazito velik, po vrhu hrustljiv a v notranjosti puhast.

Količine iz recepta zadostujejo za šest hlebčkov po 280g. Vsa moka je uporabljena že pri pripravi bige (100%)

## BIGA:

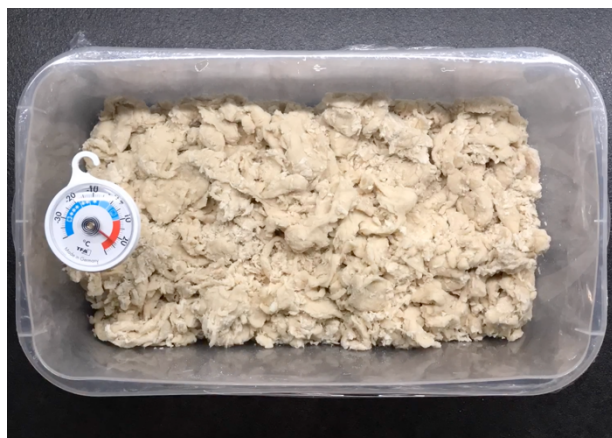
- 1kg moka (100%)
- 2-3g sveži kvas (0,2% - 0,3%) ali 1-1,5g suhi kvas (0,1% - 0,15%)
- 450ml ledeno hladne vode (45%)

## TESTO ZA PIZZU:

- v prvem koraku pripravljena biga
- 200ml hladne vode (skupaj 65% hidracija)
- 25-30g soli (2.5-3%)
- kvas 1-2g (opcijsko)

## 1.) PRIPRAVA BIGE:

Moko, kvas in 450ml ledeno hladne vode premešamo v precej grobo in žgancem podobno testo. Vso moko in vodo med seboj vmešamo, vendar naj testo še vedno razpada. Ne gnetemo preveč. Zames prestavimo v posodo in pokrijemo s pokrovom, kateri naj ne tesni neprodušno. Namesto s pokrovom lahko posodo pokrijemo tudi s prozorno folijo in vanjo naredimo nekaj manjših luknjic. Pustiti moramo, da lahko plini med fermentacijo uhajajo. Posodo z bigo pustimo na sobni temperaturi približno 16-20 ur. Med fermentacijo bo biga rahlo narasla, lahko podvoji, ne sme pa vzhajati preveč.



Recept temelji na podlagi lastnih raziskav in nasvetov članov FB skupine Pizzomanija  
<https://www.facebook.com/pizzomanija>

## 2.) PRIPRAVA TESTA:

Bigi med gnetenjem počasi prilivamo preostanek hladne vode (200ml). Nekje na polovici dodamo še sol in preostanek kvasa. Ko je testo zameseno in gluten razvit, ga pokritega pustimo počivati še kakšno uro, da se od vsega napora malo sprosti 😊

### Peka isti dan:

Iz testa oblikujemo hlebčke, jih prestavimo v za to namenjeno posodo in pokrite vzhajamo 3-4 ure. Hitrost vzhajanja je odvisna od temperature in količine kvasa v testu. Opazujemo.

### Peka naslednji dan:

Po zamesu celotno testo prestavimo v posodo s pokrovom in postavimo v hladilnik. Nadlednji dan vzamemo testo iz hladilnika in oblikujemo hlebčke. Hlebčke na sobni temperature vzhajamo nekje 5-7 ur. Hitrost vzhajanja je odvisna od temperature in količine kvasa v testu. Opazujemo.

