**Итальянский стандарт на приготовление пиццы**

**ГОСТ на Неаполетанскую пиццу**

Мы приводим текст, опубликованный в национальном итальянском официальном бюллетене (где публикуются все законы, декреты и прочие важные вещи).
Текст этот разработан Ассоциацией Неаполитанских пиццеделов и Ассоциацией Настоящая пицца с целью представить собой базу для признания «настоящей неаполитанской пиццы».
Перевод корявый, Что-то пропущено (это я указываю).
…..

LA GAZZETTA UFFICIALE
ПРАВИЛА ОПРЕДЕЛЕНИЯ МЕЖДУНАРОДНЫХ СТАНДАРТОВ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЗНАКА «PIZZA NAPOOLETANA STG » \*НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА\*: ГАРАНТИРОВАННОЕ ТРАДИЦИОННОЕ БЛЮДО НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ)
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОХОЗЙЯСТВЕННОЙ И ЛЕСНОЙ ПОЛИТИКИ. Предложение по признанию гарантированного традиционного типичного блюда национальной кухни «pizza Napoletana».

Ст.1. Наименование продукта. Специальное наименование «pizza Napoletana STG » в соответствии с итальянскими традициями и написанием исключительно на итальянском языке присваивается выпечному изделию, изготовленному предприятиями, называемыми пиццерия, и предназначенному для конечного потребителя, обладающему характеристиками, описанными в данных правилах. «Рizza Napoletana» это продукт питания, состоящий из базы из дрожжевого теста, заправленной **и выпеченной в дровяной печи.**<……..> Под определение «pizza Napoletana»подпадают, в зависимости от различных начинок, следующие наименования: «pizza Napoletana Marinara», «pizza Napoletana Margherita Extra» и «pizza Napoletana Margherita».

Ст. 2. Ингредиенты Основными характерными ингредиентами пиццы «pizza Napoletana» являются мука из мягких сортов пшеницы тип «00» с возможным добавление муки типа «0», пивные дрожжи, натуральная питьевая вода, помидоры без кожицы и/или свежие помидоры черри, морская или поваренная соль, оливковое масло экстра верджин. К основным игредиентам необходимо добавить: для «pizza Napoletana Marinara» чеснок и оригано, для «pizza Napoletana Margherita Extra» кампанскую моццареллу из молока буйволиц DOP, свежий базилик и свежие помидоры, для «pizza Napoletana Margherita», моццареллу STG или южно аппеннинский fior di latte и свежий базилик.

Ст. 3. Метод производства и приготовления Изготовление пиццы «pizza Napoletana» влючает исключительно нижеописанные этапы производства с использованием ингредиентов, указанных в Ст.2, в условиях непрерывного производственного цикла в рамках одного и того же предприятия.

1)Изготовление теста: перемешиваются мука, вода соль и дрожжи. Литр воды наливается в тестомешалку, в ней растворяется от 50- до 55 г соли, добавляются около 10% муки от предполагаемого конечного количества, затем растворяются 3 г пивных дрожжей, запускается тестомешалка и постепенно добавляется 1800 г муки W 220-380 до достижения желаемой консистенции. Данная операция должна занимать **10 мин**. Затем тесто должно вымешиваться на низкой скорости <……> **в течение 20 минут**до достижения компактной массы. Для получеия оптимальной консистенции теста очень важным является количство воды, которое может впитать мука. Тесто при прикосновении должно быть не липким, мягким и эластичным. Характеритики используемой для «pizza Napoletana» муки позволяют ей впитывать воду в количсетве от 50 до 55% собственного веса <….> Обработка теста в тестомешалке должна происходить без излишнего повышения температуры теста.
2)Подход: первый этап: тесто, извлеченное из тестомешалки, кладется на рабочий стол в пиццерии и оставляется там на 2 часа, прикрытое влажным полотенцем, с тем, чтобы поверхность теста не затвердела из-за образования корочки, появляющейся в следствие испарения влаги, выпускаемой самим тестом. По истечении 2 часов подхода, переходят к образованию кусков. Данная процедура должна выполняться пиццеделом исключительно вручную. При помощи лопатки отделяется часть теста <…> и ему придается округлая форма. Для приготовления «pizza Napoletana» порции теста должны иметь вес от 180 до 250 г. Второй этап: после формовки порций теста необходимо оставить из на второй подход в ящиках для продовольственных продуктов, в течение от 4 до 6 часов. Такое тесто будет готово к использованию до и не позднее 6 последующих часов
3)Формовка пиццы: по истечении срока подхода порция теста вынимается из ящика при помощи лопатки и кладется на рабочую поверхность пиццерии, слегка присыпанную мукой во избежании прилипания теста к рабочей поверзности. Движениями от центра и прижимая тесто пальцами обеих рук, часто переворачивая, пиццедел формирует диск, толщина которого не должна превышать в центре 0,4 см и по краям 1-2 см. При приготовлении пиццы «pizza Napoletana STG» **не допускаются иные способы**работы с тестом **, в особенности использование скалки и/или дискового механического пресса.**

Характеристики муки:
W…. | 220 — 380
P/L…. | 0,50 — 0,70 G…. | 22
Абсорбция … | 55 — 62
Стабильность …. | 4 — 12
Падение E10…. | max 60
Falling number…. | 300 — 400
Сухая клейковина … | 9,5 — 11 g%
Белки …. | 11 — 12,5 g%

Характеристики теста:
Температура подхода… | 25 °C
Конечный pH …. | 5,87
Общая кислота … | 0,14
Плотность …. | 0,79 g/cc (+34%)

4)Начинка: lначинки различются в зависимости от типа пиццы.
<….>
5)Выпечка: пиццедел переносит пиццу на деревянную (или аллюминиевую) лопату при помощи вращательного движения и небольшого количества муки. Пицца с начинкой переносится в печь, при этом необходимо впыолнить быстрое движение запястьем, чтобы пицца соскользнула с лопаты на поверхность печи, при этом не разлив начинку **. Выпечка пиццы «pizza Napoletana STG» должна происходить исключительно в двовяных печах, где достигается температура выпечки в 485 градусов**, необходимая для получения неаполитанской пиццы. Пиццедел должен проверять степень готовности пиццы, приподнимая край при помощи металлической лопаты, поворачивая пиццу к огню и используя все время одну и ту же зону пода печи во избежание пригорания пиццы из-за перепада температур. Важно добиться однороднй готовности пиццы на всей ее поверхности. Так же при помощи металлической лопаты по окончании выпечки пиццедел достает пиццу из печи и пеерекладывает на тарелку для подачи. Время выпечки не должно превышать 60-90 секунд. <….> **Тепература пода печи 485 градусов, температура свода печи 430 градусов. Время выпечки 60-90 секунд.**Конечная температура теста – 60-65 градусов, конечная температура помидоров – 75-80 градусов, конечная температура масла – 75-85 градусов, конечнаая темппература моццарелы – 65-70 градусов.

Art. 4. Традиционный стиль
<…>
Ст. 5.Характеристики конечного изделия.Описание изделия: Пицца «pizza Napoletana» STG предатсвляет собой выпечное изделие округлой формы, с переменным диаметром не превышающим 35 см, с приподнятым (более высоким) бортиком и с центральной частью, покрытой начинкой. <…> Вся пицца будет мягкой, эластичной, ее можно легко сложить пополам. <….>

Ст. 6.Хранение Неаполоитанская пицца должна потребляться немедленно после извлечения из печи,там же, где она и была произведена. <…>

*Переводил не я поэтому сразу говорю, на все вопросы по тексту ответить не смогу. Воспринимайте текст так как он есть.*