

هنر تمرین پیتزای دست ساز، فوکاتچا و کالزونه

تسلط بر پیتزا

(ترجمه شده توسط تیم طهران شف)



مارک وتری
و دیوید یواخیم







هنر و تمرین پیتزای دست ساز فوکاتچا و کالزون

تسلط بر پیتزا

مارک وتری و دیوید یواخیم

عکاسی توسط اندرسون



مقدمه

به دنیای طعم و تجربه خوش آمدید.

کتابی که در دست دارید نتیجه تلاش تیم طهران شف برای ترجمه و بازآفرینی یکی از منابع معتبر و ارزشمند دنیای آشپزی است. ما در طهران شف با عشق به غذا، فرهنگ خوراک، و هنر آشپزی، تلاش می‌کنیم بهترین دستورها و تکنیک‌های بین‌المللی را با زبانی ساده، دقیق و کاربردی در اختیار شما قرار دهیم.

ترجمه‌ی این کتاب فقط برگردان واژه‌ها نبود؛ ما سعی کردیم روح غذاها، جزئیات مهم، نکات فنی و حتی تفاوت‌های فرهنگی را نیز منتقل کنیم تا این کتاب نه فقط مجموعه‌ای از دستور پخت، بلکه پلی باشد میان سلیقه‌ی جهانی و ذائقه‌ی ایرانی.

اگر هنگام مطالعه یا اجرای دستورها به نکته‌ای مشکوک، اشتباهی احتمالی یا پیشنهادی برای بهتر شدن کتاب برخوردید، بسیار خوشحال می‌شویم که آن را با ما در میان بگذارید. صدای شما، چراغ راه ما در مسیر رشد و کیفیت‌بخشی بیشتر خواهد بود.

آدرس وب سایت ما :

www.tehranchef.com

با احترام
تیم طهران شف



حق چاپ عکس‌ها © ۲۰۱۸ توسط اد اندرسون
تمام حقوق محفوظ است.

منتشر شده در ایالات متحده توسط انتشارات تن اسپید، زیرمجموعه‌ای از گروه انتشاراتی کراون، یکی از بخش‌های شرکت رندم هاوس
ال‌ال‌سی، نیویورک، متعلق به شرکت پنگوئن رندم هاوس.

www.crownpublishing.com

www.tenspeed.com

تن اسپید پرس و نشان تجاری آن، علائم ثبت‌شده شرکت رندم هاوس ال‌ال‌سی هستند.

اطلاعات فهرست‌نویسی کتابخانه کنگره:

نام‌ها: مارک وتری، نویسنده | دیوید یوآخیم، نویسنده | اد اندرسون (ادوارد چارلز)، عکاس
عنوان: تسلط بر پیتزا: هنر و فن تهیه پیتزای دستی، فوکاچا و کالزونه / نوشته‌ی مارک وتری و دیوید یوآخیم؛ با عکس‌هایی از اد اندرسون.
مشخصات: کالیفرنیا: تن اسپید پرس، [۲۰۱۸] | همراه با منابع و فهرست.

شناسه‌ها: LCCN ۲۰۱۷۰۴۹۰۹۵ (چاپی) | LCCN ۲۰۱۷۰۵۰۴۳۸ (نسخه الکترونیکی)

موضوعات: پیتزا | آشپزی ایتالیایی | کتاب‌های آشپزی

رده‌بندی: P۵۸.LCC TX۷۷۰ (نسخه الکترونیکی) | P۵۸.LCC TX۷۷۰ ۷۴۸.۲۰۱۸ (چاپی) | DDC ۴۸/۶۴۱,۸۲—dc۲۳

رکورد کتابخانه کنگره در دسترس: <https://lccn.loc.gov/2017049095>

شابک جلد سخت: ۹۷۸۰۳۹۹۵۷۹۲۲۶

شابک کتاب الکترونیکی: ۹۷۸۰۳۹۹۵۷۹۲۳۳

طراحی جلد توسط بتسی استرومبرگ

نسخه: ۷۵,۳,۲





TO EVERYONE WHO HAS WALKED THROUGH THOSE VETERINARY
DOORS OVER THE LAST 30 YEARS.

WE HAVE CREATED, WE HAVE INSPIRED, AND WE HAVE
SPREAD THE WORD OF ITALIAN SENSIBILITY AND HOSPITALITY.

THIS BOOK IS DEDICATED TO YOU!







مطالب

فهرست دستور پخت‌ها

مقدمه: همه عاشق پیتزا هستند

۱. پخت در اسپانکو
۲. غلات در پیپه این گرانی
۳. خمیر در بونچی
۴. دستورهای تهیه‌ی خمیر پیتزا
۵. پیتزاهای با خمیر ناپلی (سبک ناپل)
۶. پیتزاهای با خمیر رومی (سبک رم)
۷. پیتزا آل تالیو (پیتزا برشی یا پیتزای مستطیلی)
۸. کالزونه‌ها و روتولوها (کالزونه: پیتزای پیچیده‌شده، روتولو: رول پیتزا)
۹. فوکاجیا (نوعی نان ایتالیایی با تاپینگ‌های مختلف)
۱۰. دسرها



فهرست دستورهای پخت

دستورهای خمیر پیتزا:

- خمیر ناپلی با ۶۰ درصد رطوبت
- خمیر ناپلی با ۷۰ درصد رطوبت
- خمیر ناپلی قدیمی با ۶۰ درصد رطوبت
- خمیر ناپلی قدیمی با ۷۰ درصد رطوبت
- یک گلوله خمیر ناپلی با ۶۰ درصد رطوبت
- یک گلوله خمیر ناپلی با ۷۰ درصد رطوبت
- خمیر رومی با ۵۷ درصد رطوبت
- خمیر رومی با ۶۷ درصد رطوبت
- خمیر آل تاگلیو با ۸۰ درصد رطوبت
- استارتر خمیر ترش با غلات کامل و ۱۰۰ درصد رطوبت
- خمیر پیتزا با خمیر ترش غلات کامل و ۶۲ درصد رطوبت
- خمیر پیتزا با خمیر ترش غلات کامل و ۷۲ درصد رطوبت

۵ پیتزا با خمیر ناپلی

سبک‌های پیتزا:

- پیتزای ناپلی با تنور چوبی
- پیتزای ناپلی در فر خانگی
- پیتزای ناپلی در تابه چدنی
- پیتزای ناپلی با گریل کامادو
- پیتزا آل مترو با گریل گازی
- پیتزای ناپلی با گریل زغالی
- پیتزای سرخ‌شده
- رویه‌های پیتزا (تاپینگ‌ها):
- سس پیتزا
- مارگریتا (گوجه، پنیر موزارلا و ریحان)
- ایل ره (پادشاه) (گوجه له‌شده با دست و پنیر پارمیجیانو رجیانو)
- مائوریتزیو (پنیر موزارلا، پارمیجیانو رجیانو، رزماری و نمک دریایی)



کوزه (صدف خوراکی و سوسیس رازیانه)
 پولپو (هشت پای، موتزارلا دودی و فلفل چیلی)
 کروودو (پروسکوتو، موتزارلا بوفالو و پارمیزان رجیانو)
 پیرونی (پیرونی و سس گوجه فرنگی)
 سالسیچیا (سوسیس رازیانه، رازیانه برشته شده و سس گوجه فرنگی)
 زوکینی (کدو سبز ورقه شده، استراچیاتلا و نعناع)
 گرانچیو (خرچنگ تازه و فلفل های برشته شده)
 کاسیو اپه (پنیر پکورینو و فلفل سیاه)
 کربونارا (تخم مرغ، پنیر پکورینو و گوانچاله)

شش پیتزا با خمیر رومی

سبک های پیتزا
 پیتزای رومی در فر چوبی
 پیتزای رومی در فر خانگی
 پیتزای شخصی خانگی آل متر
 پیتزای خانگی پر شده
 خمیر سرخ شده با پنیر پارمزان
 تزیینات پیتز
 سس مارینارا
 مارینارا (سس گوجه فرنگی)
 کواترو فورماجی (چهار پنیر)
 ملانزانا (بادمجان و استراچیاتلا)
 پرا (گلابی تازه و گوانچاله)
 پاتاتا پستو (سیب زمینی و پستو ریحان)
 لومباردا (سوسیس رازیانه، پنیر بیتی و تخم مرغ نیمرو)
 پارما (پروسکوتو، فونتینا و آرگولا)
 توننو (تن ماهی سیبیلی با پیاز ویدالیا ورقه شده)

هفت پیتزا آل تاگلیو

سبک های پیتزا
 پیتزای روسا با فر خانگی
 پیتزای آل تاگلیو با فر خانگی
 تزیینات پیتزا
 مارگریتا آل تاگلیو (گوجه فرنگی، موتزارلا و ریحان)
 زولا آل تاگلیو (اسپک با رادیکو، سیب و گورگنزولا)
 پانونچیا آل تاگلیو (ذرت شیرین، فلفل شیشیتو و موتزارلا بوفالو)
 سالسیچیا آل تاگلیو (سوسیس رازیانه و فلفل های برشته شده)
 پروسکوتو و آرگولا آل تاگلیو (پروسکوتو و آرگولا)



آنچویز پکورینو آل تالیو (آنچویزو پنیر پکورینو)
 زوکا آل تالیو (کدو حلوائی با مریم‌گلی ترد و پنیر تالجو)
 پیرونی آل تالیو (پیرونی و سس گوجه‌فرنگی)
 دلیکاتا گوانچاله آل تالیو (کدو دلیکاتا و گوانچاله)
 پاتاتا موتزارلا آل تالیو (سیبزمینی و موتزارلا)
 کالوفیوره آل تالیو (گل کلم و پنیر کاجو کاؤلو)

کالزونه و روتولو

کالزونه‌ها

- کالزونه فر چوبی
- کالزونه فر خانگی
- کالزونه مینی سرخ‌شده
- روتولوها (رول شده)
- روتولو فر چوبی
- روتولو فر خانگی
- مواد داخل کالزونه
- کالزونه ساسیچیا (سوسیس رازیان، موتزارلا و سس گوجه‌فرنگی)
- کالزونه فینوکیو (رازیانه ورقه‌شده، زیتون و آنچوی)
- کالزونه پروشوتو کوتو (ژامبون پخته، ریکوتا و موتزارلا)
- کالزونه وردورا (سبزیجات، موتزارلا و پارمیزان رجیانو)

مواد داخل روتولو

- روتولو کاوولو (کلم کیل، موتزارلا و ریکوتا)
- روتولو مورتادلا و پسته (مورتادلا، پسته و پنیر ریکوتا)
- روتولو کالابره‌زه (پیرونی، سس گوجه‌فرنگی و موتزارلا)
- روتولو فونگی (قارچ، رزماری و پنیر فونتینا)

فوکاچیا

- فوکاچیا با آرد نوع «۰۰»
- فوکاچیا گندم بومی با رزماری
- استکای گندم سیاه
- فوکاچیا با آرد دوروم
- فوکاچیای پر شده با پنیر تالجو و پانچتا
- فوکاچیا خمیرترش زردچوبه‌ای

دسر

- پیتزای نوتلای پر شده - فر خانگی
- پیتزای آلمترو با ماسکارپونه و توت‌های تازه - فر خانگی
- پیتزای کرم بروله - فر چوبی



خمیر سرخ‌شده با شکر لیمو رازیانه
روتولو دسر فر خانگی
پیتزای سیب فر خانگی

استکا: نان باریک و کشیده، شبیه به باگت باریک
آرد دوروم: آرد زردرنگ حاصل از گندم سخت، رایج در پاستا و نان‌های سنتی
تالجو: پنیر نرم و خامه‌ای با طعمی قوی
پانچتا: گوشت شکم خوک شور شده، مشابه بیکن اما بدون دودی شدن
پیتزا آل‌مترو: پیتزایی مستطیلی و بلند، سرو به صورت برش‌هایی شبیه متر
آل تالیو: اصطلاحی ایتالیایی به معنای «برش به صورت مستطیلی یا مربعی». این روش در تهیه غذاهایی
مثل پیتزا، پاستا یا حتی نان‌های خاص استفاده می‌شود که به صورت یک تکه بزرگ پخته و سپس به قطعات
کوچک‌تر برش می‌خورد.

در پیتزای آل تالیو معمولاً برش‌های بزرگ‌تر و سبک سرو خاصی وجود دارد که از پیتزاهای گرد معمولی
متفاوت است





همه عاشق پیتزا هستند

در محله‌ام در فیلادلفیا، همه به ریزو می‌رفتند. آنجا بهترین پیتزا را داشتند. پیتزای گرد معمولی آمریکایی بود و همه در آبینگتون آن را دوست داشتند. حتی پیتزای ساده و پنیر دار هم به‌طور کامل با جو خانوادگی رستوران هماهنگ بود. در شب‌های آخر هفته، تمام خانواده‌ها به ریزو می‌رفتند تا پیتزا بخورند. بعد از بازی‌های لیگ کوچک، همه بچه‌ها در ریزو جمع می‌شدند. بعضی وقت‌ها، بعد از پیتزا، مادرم حتی من را به **Eleven** می‌برد تا یک اسلیرپی بخورم! ای کاش همان روزها هنوز بود

من همیشه پیتزا را دوست داشتم. بعد از پخت پیتزا برای بیش از سی سال، فهمیدم که مردم درباره علاقه‌شان به پیتزا بسیار پرشور هستند. هر کسی یک نوع خاص از پیتزا را دوست دارد، از پیتزای نازک یا ضخیم گرفته تا سبک ناپلی، رومی، نیویورکی و سیسیلی. بعضی‌ها فقط پیتزای مارگریتا کلاسیک با گوجه‌فرنگی خردشده، موتزارلا و ریحان می‌خواهند، در حالی که دوستداران گوشت سس، موتزارلا، سوسیس، پیرونی و ژامبون را ترجیح می‌دهند. خوب، این کتاب برای تمام کسانی است که پیتزا را دوست دارند. من انواع مختلف دستورهای خمیر پیتزا را به شما می‌دهم تا بتوانید انواع مختلف پیتزا با مواد مختلف درست کنید. من به شما نشان می‌دهم که چگونه می‌توانید پیتزای بهتری درست کنید، چه در فر خانگی، چه در فر چوبی یا روی گریل. دستورهای با خمیر پیتزا شروع می‌شوند و سپس به انواع مختلف پیتزاهایی می‌پردازند که می‌توانید با آن‌ها درست کنید، از جمله ده‌ها تاپینگ مختلف. خمیرها، شکل‌ها و تاپینگ‌ها قابل تعویض هستند، بنابراین می‌توانید هر سبک پیتزا و هر تاپینگ پیتزای دلخواهتان را انتخاب کنید. با ترکیب‌های مختلف آزمایش کنید تا بهترین‌ها را پیدا کنید

حتی اگر من در فیلادلفیا عاشق پیتزا شدم، در کالیفرنیا پختن آن‌ها را شروع کردم. در بیست سالگی، به لس‌آنجلس رفتم و حدود سال ۱۹۹۱، شروع به کار برای ولفگانگ پاک در گرانیته کردم. همانجا بود که اولین بار یاد گرفتم چگونه پیتزا درست کنم