

A



bemutatja:

A pízza, mínt üzlet...

... avagy a sikeres pizzéria kézikönyve – szakmai útmutató



Tartalomjegyzék

- » Bemutakozás - Röviden a szerzőről
- » Bevezető, avagy miért írtam meg ezt az anyagot?
- » Kinek szól, és kinek nem?
- » A pizza, mint üzlet
- » A probléma - Mi a gond a hazai pizzériák többségével?
- » A lehetséges megoldás
- » Miben más egy lassan érlelt pizza?
- » Érezni a tésztát... avagy gépesítés pro és kontra
- » Autentikus Vs. Újhullámos tésztavezetés
- » Alapvető hozzávalók üzleti és szakmai szemmel
- » Alaprecept és folyamatleírás
- » Direkt és Indirekt módszerek
- » Felmerülő hibák a teljes folyamat alatt (és azok megoldásai)
- » Szükséges eszközök
- » Szükséges személyzet
- » Étlap, Promóció, Stratégiai elemek, amiket érdemes figyelembe venni
- » Pár „apróság” a végére...
- » Végszó



Bemutakozás



A nevem Bogschütz Dániel. Világ életemben érdekelt a gasztronómia, imádok jókat enni, évtizedek óta szenvedélyem a főzés, és az üzleti életben is kipróbáltam magam ezen a területen. 10 éven keresztül segítettem különböző vendéglátó egységeknek felépíteni a vendégkörüket, az ügyfélkörömben a kis kávézóktól egészen a nagy szállodákig minden egységtípus képviseltette magát. Több mint 300 vendéglátós vezetőnek adtam szakmai tanácsot szakmai anyagokkal és képzésekkel, és számos egység életébe folytam bele gyakorlati szinten.

Az olasz konyhával gyermekkoromban találkoztam először, ami szerelem volt első kóstolásra, és ez a szerelem azóta is tart. A kétezres évek elején, olasz mesterek keze alatt tanultam meg az autentikus olasz konyha alapjait, a pizzasütés gyakorlati trükkjeivel is ebben az időszakban találkoztam először. Viszonylag későn, nagyjából 10 évvel ezelőtt kóstoltam először igazi nápolyi pizzát, de már az első falatnál éreztem, hogy valami megváltozott. Már előtte is jól ismertem az olasz régiók pizzatípusait, de az az élmény valami egészen más volt, mint az eddigiek.

Bár ezután a pizzasütés terén kimaradt pár év, a lassú érlelésű pizza szeretete ezalatt is az életem részét képezte. Az igazi beteljesülés azonban néhány éve, egy kis faluba költözéssel jött el, ahol már adott volt a lehetőség arra, hogy a pizzasütés autentikus keretek között, fával fűtött kemencében térjen vissza aktívan a mindennapi életembe. És onnantól nem volt megállás...

Elvégeztem itthon egy nápolyi pizza alaptréninget, lesütöttem néhány ezer pizzát (azóta is rendszeresen járunk kitelepülni céges, és privát rendezvényekre), tökéletesítettem a részfolyamatokat, lázasan teszteltem a liszteket, a technikákat és gyakorlatilag mindent. De éreztem, hogy még mindig hiányzik valami, amitől még jobb lehetek. Az autentikus tanulási környezet... Így fogtam magam, meg sem álltam Nápolyig, és pár hétre beálltam tanulni Fabio Cristiano pizzériájába, az Antica da Gennaro pizzériába. Ott tudatosult bennem, hogy ezt a tudást, és a lassú érlelésű pizzák csodáját, el kell juttatnom minél több hazai szakemberhez, és segítenem kell nekik, hogy a pizzériájukat egy új szintre emelhessék! A többi meg már történelem...

Szakmai múlt adatokban:

- A WebCommGasztro vendéglátás marketing tanácsadói ügynökség vezetője (2009-2015)
- A Horeca Marketing Klub társalapítója és 2013-ig alelnöke
- „A tudatos vendégszerzés ABC-je” című könyv szerzője
- Számos szakmai konferencia és képzés vendéglátóadója
- Képzési, tanácsadási és operatív szinten, közel 50 vendéglátóipari egységnek segített a vendégszerzés területén.
- Szakács végzettségét Budapesten szerezte meg, pizzachef tanulmányait Budapesten, majd Európa egyik legnívósabb pizzaiolo iskolájában, Nápolyban végezte.
- A Daniel's Pizza alapítója, pizzachef, szakmai „terepi” tanácsadó és tréner

Elakadtál? Kérdésed van? - www.mobilpizzabar.hu/ettermeknek

Bogschütz Dániel - +36306893445 - info@mobilpizzabar.hu



Miért írtam meg ezt az anyagot?

Bevezető

Az anyag megszületésének két oka volt. Egyrészt bosszantó, hogy bár a fizetőképes vendégek egyre igényesebbek, ha általánosságban nézzük, a hazai pizzériák nem tudtak megbirkózni a feladattal, hogy fejlődjenek. És ez meg is látszik a bevételeiken, aminek viszont nem feltétlenül kellene így lennie. Bár szerencsére egyre több igazán jó pizzéria van Magyarországon, és a számuk növekszik, nagy általánossággal még mindig a melegszendvics szerű, száraz, sok élesztővel és kevés kelesztési idővel készült formapizzák a jellemzők. Pedig ma már ennél több kell.

A másik ok, hogy sajnos itthon a pizzaszakács szakma nem kapja meg azt az elismerést, mint amit megérdemelne. A szakácsok lesajnálva beszélnek a pizzásokkal, hiszen „egy pizzát bárki meg tud sütni”. Pedig tökéletes pizzát sütni nem egyszerű dolog, szakértelem és tapasztalat kell hozzá (az olaszok szerint legalább 30.000 pizza lesütése kell ahhoz, hogy valaki jó szakember legyen), ráadásul az alapok és a feltétek miatt, általános ételkészítési ismeretek sem jönnek rosszul hozzá. Bár nekem is van szakács végzettségem, bármelyik kollégával kiállok egy pizzasütő versenyre, aki azt mondja, hogy a pizzához nem kell szaktudás :-)

És sokszor a tulajdonosok/vezetők is „szükséges” rosszként gondolnak a pizzaszakácsokra, pedig egy jó szakember ezen a területen is aranyat ér, az „őshazában”, Olaszországban egy jó pizzaiolo-k gyakorlatilag a félisten kategóriába esnek, megbecsülésnek örvendenek, és van pár igazi sztár is köztük. Persze ez itthon nem életszerű, de ez a szakma is megérdemelné a megbecsülést. Itt az ideje egy valódi pizzaforradalomnak, ami nem csak azzal jár, hogy több jó hely nyílik, de azzal is, hogy az egész szakmában emeljük a szintet, és olyan pizzákat teszünk le a vendégek elé, amikért érdemes rendszeresen visszatérni, amiknek a hírért érdemes terjeszteni, és akár más városból is érdemes elmenni értük egy ebédre vagy vacsorára, mert nem csak táplálék, hanem minden falatjuk egy gasztronómiai élmény!



Kinek szól ez az anyag, és kinek nem?

Ezt az anyagot nem a hazai pizzériák felső 30 %-ának írtam... Ők köszönik megvannak, értik és érzik ennek a műfajnak a lényegét, tudnak sütni, az üzleti oldalt is jól menedzselik, és sikeresek is. Ez az anyag a többi 70%-nak szól, akik megrekedtek, szeretnék sikeresebben üzemelni, és kihozni az egységből a maximumot. Vagy azoknak a tulajdonosoknak/vezetőknek, akik új egységet nyitnak/nyitottak, és szeretnék egy olyan szakmai modellt, ami garantálja a kifogástalan minőséget. Vagy olyan éttermi vezetőknek, netán kisebb kávézók vezetőinek, akik a jelenlegi profilt szeretnék kiegészíteni pizzával, de nem tudják, hogy hogyan kezdjenek hozzá. Nem ismerik a terület üzleti lehetőségeit, kihívásait és a szakmai megoldásokat. Szívből remélem, hogy ezekben az esetekben ez az anyag hasznos lesz, és a mindennapokban is alkalmazható sorvezetőként szolgálhat az olvasónak. Persze tisztában vagyok azzal, hogy egy ilyen szakmai anyagból nem lehet a gyakorlatban üzemeltetni egy pizzériát, de ha kisebb bakikat kell helyre tenni, akkor segíthet, ha meg valakinek „terepi” segítségre lenne szüksége, meg fogja találni a módját, hogy felvegye velem a kapcsolatot.

Mi NEM ez az anyag?

- » **Nem promóció** – egy ajánlattal sem fogsz találkozni az olvasása közben, nem lesz záró promóció, vagy egy „visszautasíthatatlan” szolgáltatási csomag!
- » **Nem adatbázis építés** – Az anyag nincs összekötve semmilyen regisztrációs folyamattal, nem az a célja, hogy építsem a direkt marketing csatornákat, amikre utána non-stop spameket küldök.
- » **Nem elméleti összefoglaló** – persze egy írott anyagnál ez a megfogalmazás kicsit vicces, hiszen akkor lenne gyakorlati, ha a kemence mellett mutatnám meg neked vagy a pizzaszakácsodnak a részfolyamatokat. Ugyanakkor az elméleti tanácsok mellett, igyekszem részletesen bemutatni a gyakorlati oldal nehézségeit, és megoldásait is. Minden amiről írok, személyes gyakorlati tapasztalaton alapul, a konyhában és a terepen is elkövettem a lehető legtöbb hibát a tanulás alatt ahhoz, hogy ma már tudjam, hogy milyen hibák merülhetnek fel, és ilyenkor mi a teendő.
- » **Nem részinformációk halmaza** – Nincs titok, nem tartok meg magamnak semmit, hiszen ebben a projektben az edukáció a fontos. Széttárom a függőnyt, és bemutatok mindent, amitől szerintem egy pizza olyan lesz, amiért a vendégek rendszeresen visszatérnek.



A pizza, mint üzlet

Mostanában sok szakmai álláshirdetésbe futok bele, amik tökéletesen modellezik, hogy mi zajlik a vendéglátó szakmában, hogy milyen nap mint nap megküzdeni a munkaerőhiány, az elszálló költségek, és a vendégek érzékenységgel. Egy tipikus pizzaszakács hirdetésben az elvárásoknál nagyon elkésztető számok szerepelnek. „napi 30-50 pizza elkészítéséhez”. Vagy „napi pizzaszám 40-100 db”. Őszinte leszek ez elkésztető, a pizzaszakma ennél jóval többet érdemel...

Köztudott, hogy napi 100 pizza alatt, inkább egy hobbiról (vagy szerelemről) beszélünk, mint vállalkozásról. Ahhoz, hogy egy pizzériából az átlagosnál kényelmesebben meg lehessen élni, napi 100-200 pizza legalább kell, de az igazi játék napi 200 lesütött és eladott pizza fölött kezdődik. Hogy ez nem reális?

Amíg van olyan pizzéria az országban, ahol havonta eladnak 5000-6000 pizzát, vagy olyan, ahol egy napra 200 buciival készülnek, de nem egy esetben bezárnak már délután 4-kor, mert addigra kipörgették a napi adagot, addig ez igenis reális. Persze azt mondanom sem kell, hogy ezeken a helyeken a pizza minősége teljesen más dimenzióban mozog, mint azok az átlagos pizzák, amiket a legtöbb helyen kapni lehet. Szerintem van összefüggés...

Persze az egység desztinációja kulcs fontosságú kérdés, mint ahogy a fizetőképes vendégkör is, de ha a kapott minőség nem csak egy napi üzemanyag, hanem egy gasztronómiai élmény, akkor ma már egy közepes marketinggel ezek a dolgok elérhetőek. Mert vannak rá élő példák... olyan egységek, akik köszönik jól vannak, pedig van amelyik a potenciális konkurenciával megpakolt Budapesten, van amelyik meg egy kis vidéki faluban üzemel.

Mert igenis van pénz a pizzában! A sör, a fagyó, és a kávé mellett talán ez a 4. olyan „termék”, amivel nagyon szép profitot lehet realizálni.

A probléma

Miért van ennyi pizzéria az országban, ami sikertelen, vagy maximum csak közepesen fut? Szerintem a történet 1000 sebből vérzik, sok a tényező. A teljesség igénye nélkül nézzünk egy pár okot:

- » **Rengeteg az „átlagos” hely az országban:** Ne szépítsük... általánosságban itthon a pizza inkább csak egy „üzemanyag” kajának számít, a hazai közönség döntő többsége nincs edukálva a témában. Ezért a piacon rengeteg átlagos pizzéria van, a „költséghatékonyság” teljes tárházával. Olcsó alapanyagok, képzetlen munkaerő, átlagos pizzák... amik persze ízre van, hogy nem rosszak, de 12 egy tucat belőlük, minden sarkon megtalálhatóak, és alkalmatlanok arra, hogy rendszeresen becsábítsák a vendégeket. Pedig az igényes vendégek száma növekszik, a minőség egyre fontosabb (igen, a kisebb vidéki településeken is), és hiába élünk cudar időköt, egy pörgős és kreatív egységgel ma is sok pénzt lehet keresni. Csak ez az út kicsit költségesebb az elején, kicsit nehezebb és rögzesebb is, és ezért a legtöbben megelégednek az átlagossal, és az üzleti túléléssel

ahelyett, hogy szintet lépnének, és kihoznák az egységükből a maximumot (ha te nem ilyen vagy, akkor igazából neked szól ez az anyag).

- » **A pizzériák többségében nincs meg a kellő szaktudás a lassú érlelésű pizzák elkészítéséhez:** Az, hogy formában nyújtott, majd megkérdőjelezhető minőségű elektromos kemencében kisütünk egy pizzát, ma már kevés. Alig van olyan pizzás a piacon, aki képes kézzel nyújtani, érzi és érti a tésztát, tud alkalmazkodni a változó körülményekhez (hőmérséklet, páratartalom, különböző erősségű lisztek, stb).
- » **Ma a pizzaszakácsoknak nincs meg a kellő megbecsülése:** Az egy dolog, hogy a szakácsok szemében a pizza nem számít érdemi teljesítménynek, de még a vezetők/tulajdonosok sem becsülik meg a pizzás szakembereket. Csak, hogy értsd, hogy mire gondolok, idézek egy álláshirdetésből, amibe nemrég futottam bele:

„XV. kerületi étterembe gyakorlattal rendelkező PIZZA ELŐKÉSZÍTŐT keresünk. Elvárt a szeletelésben, előkészítésben, dagasztásban való aktív részvétel!”

Érthető, hogy mire gondolok? Hogy mi a baj ezzel a hirdetéssel (ami egyébként nagyjából általánosnak mondható)? Ha nem, akkor máris mondom. Vannak olyan részfeladatok egy pizzaiolo életében, amik kiemelten fontosak. Ilyen a dagasztás is. Nápolyban a dagasztást tanítják először, általában az elején kézzel. Hogy miért? Mert talán a dagasztáshoz kell a legnagyobb szakértelem, ha ott nincs valami rendben, akkor a többi részfolyamat sem lesz jó, mint ahogy a végeredmény sem. Meg kell tanulni kezelni a tésztát, és már az illatok, a textúrák változásáról tudni kell, hogy a tészta mikor van készen. Az olaszoknál ehhez a munkafolyamathoz élesben kezdőket oda sem engednek, mert a dagasztás szent, párezer pizzát be kell dagasztani ahhoz, hogy valaki olyan pizzánál is dagaszthasson, ami végül vendég elé kerül.

Ezzel szemben mi a helyzet itthon? A dagasztást kiadjuk egy pizza előkészítőnek, mert ez a feladat nagyjából egyenértékű a feltétek szeletelésével. Ezután nem is csoda, hogy kevés a jó szakember, az a vezető, akinek a szemében a pizza csak egy kiegészítő termékcsoporthoz az étlapon, vagy megelégszik egy „ehető” pizzával, a pizzaszakácsok képzésébe sem fog fektetni semmit.

- » **Nincs megfelelő képzés:** Nézzük, hogy milyen lehetőségei vannak ma egy pizzériának, ha képezni akarja a szakácsait. Amatőröknek szóló workshop-ok, néha feltűnik egy szakmai tréning, de nem vagyunk elkényeztetve ezen a téren, akkreditált képzésről meg álmodni sem merünk. Olaszországba meg nem lehet kiküldeni az embereket tanulni, mert sok idő és rengeteg pénz, egyszerűen nem éri meg ennyit investálni a munkatársakba. Megoldást jelenthetnek az „on the job” tanácsadók, akik egy időre kézbe veszik a konyhát és a csapatot, de nagyjából egy kezemen meg tudom számolni, hogy hányan foglalkoznak magasabb szinten ezzel az országon belül (magamat is beleértve).



- » **Vezetői félelem a fluktuációtól:** Érthető, hiszen kiképezzük az embereket, beléjük fektetünk egy rakás időt és pénzt, de pár hónap után mennek ahhoz aki többet ígér, vagy megnyitják a saját helyüket. Ezért vallottam mindig is azt, hogy a munkaerő felvételénél a legfontosabb az emberi oldal. Hogy valakinek meglegyen az értékrendje, megbízható legyen, és legyen benne alázat. Én egy felvételnél ezeket a tulajdonságokat nézem, nem pedig a tapasztalatot. Hogy miért? Mert a szakmai oldal majdnem bárkinek megtanítható, de ha egy jelöltben a fentiek nincsenek meg, akkor a közös munka folyamatos vesződés lesz. Előbb vennék fel egy lelkes kezdőt, mint egy tapasztalt szakácsot, ha az emberi oldal rendben van. Persze, egy ilyen embernél is benne van, hogy egy idő után felmond, de ezt a kockázatot a vendéglátásban vállalni kell, a minőség nem lehet alku tárgya. És igen, tisztában vagyok azzal, hogy akkora a szakemberhiány a szakmában, hogy ma már egy felvételhez lassan elég az is, hogy a jelentkezőnek van pulzusa, de még egyszer hangsúlyozom, a minőség nem alku tárgya. Amíg meg nem találok a megfelelő embert/embereket, addig inkább én állok be a kemence mellé vezetőként, de nem fogok rossz embereket felvenni, mert azt a vendégek, és végül az üzlet is meg fogják érezni.
- » **Unalmas szortiment:** Sonkás-gombás... Szalámis... Hawaii... Legyünk őszinték, sok hazai egység pizzalapja (vagy pizzéria étlapja) baromi unalmas! Látszik, hogy ezek a szortimentek vagy egyszerű statisztikákon alapulnak, vagy az érintettek semmi energiát nem tettek abba, hogy felépítsék az étlapot. Pedig a választék is egy olyan pont, amivel ki lehet emelkedni a tömegből! Ha a slágerpizzák mellett egy pizzéria helyi alapanyagok alapján, szezonális kombinációkkal építi fel az étlapját, ráadásul időt és energiát fektet abba, hogy saját pizzákat is tegyen a kínálatba, akkor már önmagában ezzel is ki tud tűnni a helyi kínálatból. És most nem a nagy étlapokról beszélek, nincs szükség 30-40 pizzára egy szortimentben. Nápolyban például van olyan hely, ahol csak Marinara-t és Margherita-t sütnek, mégis 4-5 órás sor van a bejárat előtt! Viszont fontos! A feltétek csak kiegészítők, a tészta a lényeg. Az, hogy minőségi alapanyagokat használunk, ma már alap, de ezek nem fognak szép bevételt hozni, ha a tésztakezelés nem megfelelő!



Egyszerűségében tökéletes: paradicsom, fokhagyma, fior di latte sajt



- » **Elszálló költségek:** Munkaerő, rezszi, alapanyagok... ez az a triumvirátus, amitől manapság minden vendéglátósnak összeszorul a gyomra. És most tényleg komoly a helyzet, sajnos sokan fognak bezárni az elkövetkező időszakban. Ez a mostani helyzet súlyosabb, mint a Covid időszak volt, itt nehéz abban reménykedni, hogy pár hónap múlva kisimulnak a dolgok, és „csak” addig kell kihúzni valahogy, és felélni a tartalékokat. Ez most valami más, ami még jobban fog fájni. És ezen sajnos én sem tudok segíteni, nem tudok olyan tippeket adni, ami érdemi segítséget nyújt. Viszont talán reményt jelent, hogy (mint a Covid idején) újratervezéssel, kreativitással és rugalmassággal talán csökkenthetők az ágazatot ért károk. Persze így is kevesebb lesz a profit, így is a megélhetésért fogunk küzdeni, de fennmaradunk, és jelen pillanatban talán ez a lényeg.

A lehetséges megoldás

A külső tényezőket megváltoztatni nem lehet, de minden válság lefut egyszer, így most a fejlesztésre, jövőtervezésre és előkészítésre kell fókuszálni (az más kérdés, hogy már most is lehet növelni a jelenlegi bevételeket). Előre kell menekülni, emelni kell a szintet...

- Emelni a szintet a pizzák minőségében
- Emelni a szintet a szortimentben
- Emelni a szintet a vendégszerzésben, a marketingben...
- És tesztelni új, kreatív lehetőségeket (elősütött pizza, otthonra összeállított csomagok, stb.)



Te melyiket választanád? Mert a vendégek többsége a jobboldalit!

Bár éveket töltöttem a vendéglátás üzleti oldalának fejlesztésével, vendégszerzéssel és a „kosárérték” növelésével... A vendéglátás marketingről, a vendégszerzésről hosszú oldalakat tudnék írni (a témában még 8 éve jelent meg egy könyvem *A tudatos vendégszerzés ABC-je* címmel), ennek az anyagnak nem ez a témája. Mint ahogy a szortiment sem, mert az is egy közös munka eredménye. Ez az anyag

Elakadtál? Kérdésed van? - www.mobilpizzabar.hu/ettermeknek
Bogschütz Dániel - +36306893445 - info@mobilpizzabar.hu



kifejezetten a tökéletes pizzára koncentrálok, ahhoz nyújtok szakmai segítséget. Hogy hogyan lehet egy pizzát egy új dimenzióba emelni. A megoldás pedig nem más, mint a lassú érlelésű (nápolyi típusú) pizza.

Miben más egy lassan érlelt pizza?

Először is... miért írok mindenhol lassú érlelésű pizzát, nápolyi pizza helyett? Azért, mert a nápolyi pizzának rendkívül sok kritériuma van, például egy AVPN minősítést elérni nem könnyű mulatság. Ha valamelyik kritérium nem teljesül, akkor az már nem nápolyi pizza. Hanem „csak” nápolyi jellegű, ami attól még lehet egy zseniális pizza. És szerintem ez a lényeg, nem pedig a plecsnik. Ugyanakkor a továbbiakban szeretném elkerülni, hogy pár nápolyi pizzaiolo kolléga kitérjen a hitéből attól, hogy nápolyi pizzaként emlegetek valamit, ami nem az, így maradjunk a lassú érlelésű pizza elnevezésnél. Na de vissza a pizzákhoz...

Lehet, hogy elfogult vagyok, de szerintem egy lassú érlelésű pizza a pizzák királynője, egyszerűen verhetetlen... Minimális élesztővel készül 12-36 óra alatt, így a tészta érett, pille könnyű, a feltétek alatt vékony (1-2 mm), a széle pedig hatalmas levegőbuborékokkal van tele, és roppanós burokkal és omlós belsővel rendelkezik.



Hát létezik ennél szebb látvány???

Különbségek a gyakorlati oldalon, avagy mik a konkrét különbségek?

- Kevesebb élesztővel készül (a lisztmennyiség kb. 0.2 %-a, élesztőtől függően)
- Magasabb hidratációs aránnyal (több víz, autentikusan 55-62%, újhullámos trendek szerint a víztartalom akár 80% fölött is lehet)

Elakadtál? Kérdésed van? - www.mobilpizzabar.hu/ettermeknek

Bogschütz Dániel - +36306893445 - info@mobilpizzabar.hu



- Hosszabb dagasztással készül (20-40 perc között, attól függ, hogy kézzel, vagy géppel dagasztunk. Fontos, hogy a tészta hőmérséklete ne menjen 25-26 fok fölé a dagasztás alatt)
- Hosszabb kelesztési idővel (autentikusan 8-24 óra szobahőn, újhullásom trendek szerint 72-96 óra is lehet). A cél, hogy a tészta ne csak megkelljen, de meg is érjen (lehetőleg ugyanakkor)
- Sokkoló sütéssel készül (az ideális 450 fok fölött, de a lényeg, hogy a hőmérséklet érje el a minimum 400 fokot – persze mint minden esetben, itt is vannak kivételek, például egy canotto stílusú pizza esetében elég 380 fok is).
- Gyorsan sül (a nápolyi standard 60-90 mp, de a gyakorlatban ez felcsúsíthat valamivel másfél perc fölé is)
- + 1 Géppel vagy kézzel dagasztják, kézzel nyújtják, és kövön sütik (legjobb esetben biscotto kövön)

Érezni a tésztát, avagy gépesítés pro és kontra

Ma már a teljes folyamat gépesíthető. A kérdés, hogy megéri-e? Hiszem és vallom, hogy a kézzel végrehajtott folyamatok a tökéletes végeredményt tekintve mindent visznek, de tisztában vagyok vele, hogy egy pörgős pizzériában a gépek megkönnyíthetik az életet. Bár Olaszországban egy egység többszáz pizzát pörget ki esténként (abban a pizzériában, ahol én tanultam, egy átlagos hétköznap 600 darab fogyott el), és a dagasztást kivéve minden folyamatot kézzel csinálnak, ehhez a tempóhoz gyakorlott pizzaiolo és személyzet kell, sajnos itthon messze vagyunk még ettől a profizmustól. De azt továbbra is állítom, hogy naponta 100-200 pizzát egy közepes pizzaszakácsnak is ki kell tudni pörgetnie, 100 alatti pizzaszám esetén pedig egy nyugis munkanapról beszélünk.

Példának okáért, egy rendezvényen 100 pizzát én kényelmes tempóban 4-5 óra alatt adok ki úgy, hogy a felszerelés miatt egyszerre csak két pizzával tudok foglalkozni, tök egyedül csinálom minden folyamatot, és egy olyan mobil kemencéket viszek, amik hobbi célokra készültek, fájdalmasan gyorsan ejtik a hőt, és rossz minőségű kordierit kerámia lap van bennük, amit nem lehet normálisan felfűteni, és olyan rossz a hőképe, hogy minden alkalommal fel tudja adni a leckét. Egy étteremben, profi eszközökkel, napi 100-200 pizzának gépesítés nélkül is gond nélkül el kell tudni készülnie.

Persze senkit sem akarok lebeszélni a gépesítésről, sok esetben nagy segítséget tud jelenteni egy profi gép, viszont ezek többmillióس beruházást jelentenek pluszban, és sok-sok pizza eladása után térülnek csak meg. Ráadásul ezeknek nem kevés hely kell, és mindannyian tudjuk, hogy sok esetben abból van a legkevesebb. Arról meg már nem is beszélve, hogy szerintem a túlgépesítés kiöli a lelket a pizzasütésből, és ha már olasz konyha, hol marad a szenvedély, nem igaz? :-)

Na de nézzük, hogy az egyes munkafolyamatoknál milyen gépi lehetőségek vannak, és szerintem mibe érdemes invesztálni, és mibe nem.

Elakadtál? Kérdésed van? - www.mobilpizzabar.hu/ettermeknek

Bogschütz Dániel - +36306893445 - info@mobilpizzabar.hu



- **Dagasztás:** Ez az a folyamat, ahol megéri gépesíteni, hiszen sok idő megspórolható egy profi dagasztóval, egyenletes tésztát készítenek, ráadásul aki már próbált mondjuk 50-60 bucit kézzel kidagasztani, az pontosan tudja, hogy izzasztó munka, és ilyen mennyiséggel még sehol sem vagyunk egy napi fogyáshoz képest.



A legnépszerűbb a spirálkaros dagasztó



A karos dagasztó is tökéletes megoldás

- **Bucizás (gombócozás):** Na ez már nem annyira egyértelmű terület, mellette és ellene is lehet felhozni érveket. Alapjaiban egy fontos részfolyamatról beszélünk a tésztakezelés során, hiszen ha a bucik nincsenek rendesen kifeszítve, pláne megfelelően lezárva, akkor szinte lehetetlen lesz egyenletesen nyújtani a pizzát, és a vékonyabb helyeken a tészta könnyen ki tud szakadni, ami már a lapátra húzásnál, de főleg a kemencében történő forgatásnál tud nagy gondokat okozni. Kézzel bucizni nem nagy kaland, megfelelő gyakorlattal gyors és pontos folyamat, minden pizzaszakácsnak érdemes megtanulnia a dolgot. Ugyanakkor ma már nagyon profi gépeket is lehet kapni ehhez, amik porciózni is tudnak, és megfelelőre gömbölyítik az adagokat. Viszont ha a gépesítés mellett döntesz, fel kell készülnöd arra, hogy a belépő szintű gömbölyítők 800.000 forintnál indulnak, de ha megbízható márkát akarsz, akkor bőven 1M Ft feletti beruházásról beszélünk. Ráadásul helyet is kell találni a gépnek a konyhában.



Különböző működési elvű tésztagömbölyítők

- **Nyújtás:** Bár ma már többféle működésű nyújtógépet is lehet kapni, szerintem ez az a tétel, aminek szóba sem szabadna kerülnie, ha lassú érlelésű pizzáról van szó. Az hagyján, hogy ezek is rengeteg pénzbe kerülnek és fölöslegesen foglalják a helyet a konyhában, nagyjából a lényegét veszik el az egész területnek. Ugyanis...



a megfelelő kézi nyújtás során, a tésztában felgyülemlett levegőt a pizza szélei felé nyomkodjuk, és úgy nyújtjuk vékonyra, hogy a levegő ott is maradjon. Ettől jön fel a pizza széle a sütés során, ettől lesz levegős és ellenállhatatlan. Egy géppel ez a módszer nem megoldható, a használatukkal sikeresen kinyomjuk az összes levegőt a tésztából, és a végeredmény minden lesz, csak nem olyan, amit el szeretnénk érni. Persze Olaszországban is vannak olyan típusú pizzák, amik a szélükön is vékonyak és ropogósak, ezek is tudnak finomak lenni, de az egy teljesen más kategória, a nápolyi jelleghez semmi közük.



Különböző működési elvű nyújtógépek

- **Hűtés:** Ez a fázis szintén nem kérdés, egyrészt élelmiszerbiztonság szempontjából is előírás a megfelelően szekcionált hűtés, ráadásul egy egység sem tud hűtők nélkül üzemelni. Igazából itt kifejezetten a tésztakezelés szempontjából hozom fel a témát, azaz, hogy hűtőben kelesztjük/érleljük-e a tésztát, vagy szobahőmérsékleten, hűtés nélkül? Mert mindkettő lehetséges, és érdemes körüljárni egy kicsit a kérdést. Azt tudni kell, hogy a nyújtás/feltételezés/sütés szempontjából kb. 23 fok a legmegfelelőbb, bár nagyjából +/- 2 fok játéktér még van benne (most ideális esetről beszélek, a gyakorlatban simán előfordulhat, hogy bőven efelett kell dolgoznunk). Szintén érdemes tudni, hogy a tészta szempontjából 16-18 fok a legjobb kelesztési hőmérséklet, amit viszont nem könnyű tartani.

A szobahőn történő kelesztés elég macerás, mert nyáron könnyen túlmelegszik a tészta, vegyési pontossággal kell belőni az adott hőmérséklethez szükséges élesztő mennyiséget, ráadásul napon belül is ingadozik a hőmérséklet. A hűtős kelesztés sokkal egyszerűbb és kiszámíthatóbb megoldás, és könnyű számolni vele. Használhatunk sima hűtőt, amiben 5 fokon történik a kelesztés, és ahol csak arra kell figyelni, hogy a kelesztés elején, és a végén is adjunk a tésztának 1-3 órát, hogy beinduljanak a folyamatok, illetve a sütés előtt felmelegedjen annyira, hogy lehessen vele dolgozni. De keleszthetünk akár fix 18 fokon is (például egy borhűtőben, vagy bármilyen hűtőegységben, ami tudja ezt a hőfokot), ami még kiszámíthatóbb folyamatot tesz lehetővé. Viszont, ha a hűtős kelesztést választod (ajánlom), akkor érdemes kipróbálni néha a szobahős érlelést is, ugyanis a sok változó miatt, így lehet igazán megtanulni a tészta viselkedését és az élesztővel történő játékot, és így akkor sem leszel gondban, ha valami váratlan dolog jön közbe. Elég egy elromlott hűtő, vagy egy tartósabb áramszünet, és képes

Elakadtál? Kérdésed van? - www.mobilpizzabar.hu/ettermeknek

Bogschütz Dániel - +36306893445 - info@mobilpizzabar.hu



összedőlni a rendszer, ha viszont a csapat nem jön zavarba a szobahős kelesztéstől sem, akkor jöhet bármi, a vendégek elé tökéletes pizza fog kerülni.

- **+1, sütés:** Egy pizzéria lelke a megfelelő kemence, amin nem érdemes spórolni. Rengeteg féle létezik a piacon, a nagy választékban könnyen el tud venni az ember. Megkülönböztethetjük őket tüzelési elv, de akár felhasználási terület alapján is. Ez utóbbi azért fontos, mert más igényeknek kell megfelelnie egy olyan kemencének, amit egy pizzériába vagy étterembe szánnak, és teljesen más kritériumok jönnek szóba, ha mondjuk egy kávézó akarja valamivel megejtetni a vendégeit, és csak 20-30 darabot akarnak lesütni vele. Ebben a részben megpróbálok kitérni minden eshetőségre.

1. **Pizzéria vagy nagyobb forgalmú étterem esetén:** Ha olyan egységről van szó, ahol a pizza húzóágazat, és naponta 3 számjegyű pizzát kell lesütni, egy megfelelő kemence az egyik legfontosabb, ha nem a legfontosabb eszköz lesz a konyhában. Szerencsére ma már több választás is van ezekre tüzelési elv szerint, a lehetőségeknek csak a helyi törvényi szabályozás, a rendelkezésre álló hely, és az anyagiak szabhatnak határt.

- **Fatüzelésű kemencék:** A legősibb változat, és ma már gazdaságosan is üzemeltethetők. Valamiért imádok fatüzeléssel dolgozni, bár tény, hogy macerásabb beállítani a hőfokot, lassabb a begyújtása, figyelni kell a tüzelő pótlására, és a hozzá szükséges fának is helyet kell találni... viszont a ropogó égő fa valami olyan hangulatot ad munka közben, hogy szinte már a begyújtástól is hősnek érzed magad, és a fa ad is egy plusz ízt a pizzának... bár lehet, hogy ezt csak beképezem magamnak. Viszont sajnos tény, hogy sok területen engedélyt sem adnak ki rá, és a füstelvezetésről is gondoskodni kell, ami egyes szabályozások szerint már önmagában nem olcsó mulatság.



- **Gázüzemű kemencék:** Ha adnak ki rá engedélyt, akkor ideális kompromisszum lehet, ha szeretnéd ötvözni a hagyományokat, a sütés hangulatát a modernebb technológiákkal! Praktikus, mert nem kell időt tölteni a begyújtással, tiszta, mert gyakorlatilag nincs koromképződés, gazdaságos, mert egy nagy kemence is átlagosan 1.2-1.7 köbméter gázt fogyaszt, és ma már egy panelen keresztül pontosan beállítható minden paraméter, amire szükséged lesz. Kialakításuk hasonló a fatüzelésű kemencékhez.



- **Elektromos kemencék:** Előnyük, hogy csak áramot kell adni nekik, nincs égéstermék, pl. az aknás változatok kisebb helyet foglalnak el, könnyű és pontos a vezérlésük, és ezek a változatok olcsóbbak is. Ráadásul sok településen csak erre adnak ki engedélyt, szóval bárhol használhatóak. Ugyanakkor az elektromos



kemencéknél különösen oda kell figyelni a minőségre, és teljesen más hangulata van (nem tudom miért, de nekem például kell a tűz ahhoz, hogy igazán jól érezzem magam sütés közben, bár ez valószínűleg csak az én dilim). Ma már elérhetőek autentikus változatok is, amik ránézésre hozzák a lánggal működő kemencék megjelenését, ugyanakkor a legmodernebb technológiákat ötvözik. Nápolyban volt alkalmam ellátogatni egy szakmai út keretein belül a Sud Forni kemencegyárba, hihetetlen az a profizmus, amivel ezeket a gépeket rakják össze.



Elektromos kemencék klasszikus, és aknás változatban

Amire viszont érdemes figyelni! Bár rengeteg fajta kapható a piacon bármilyen üzemenési típusból, ha pizzáról van szó, vannak olyan kritériumok, amiknek egy kemencének feltétlenül meg kell felelnie. Egy jó kemence lehet, hogy nagyságrendekkel nagyobb beruházást jelent, mint az olcsóbb társaik, de sajnos ez egy olyan tétel, amin nem érdemes spórolni, mert a silányabb minőség később garantáltan vissza fog ütni. Magasabbak lesznek az üzemenési költségek, és hamarabb javításra fognak szorulni. Szemben egy minőségi kemencével, ami téged, és engem is túl fog élni, Olaszországban volt alkalmam dolgozni olyan kemencével is, ami 1960 óta hiba nélkül teszi a dolgát, és valószínűleg még 100 év múlva is tökéletes pizzák fognak kikerülni a gyomrából. Bármilyen márkát is válasszon az ember, érdemes odafigyelni a következőkre (kivéve az elektromos kemencéket, azok más metódussal dolgoznak).

- **Ha egy mód van rá, legyen kúpos/boltíves a tetővonala!** A kemencék formája nem véletlenül lett úgy kialakítva, ahogy. A boltíves forma segítségével a hő/láng folyamatosan körkörösén cirkulál a kemencében, így gondoskodva arról, hogy a pizza tökéletesre süljön!
- **Legyen kicsi az ajtaja!** Ez a hőveszteség miatt fontos, és sajnos ez az oka annak, hogy a nagy ajtós, magyar típusú kemencék nem a legalkalmasabbak a pizzasütésre. Egy nagy ajtónál még az sem megoldás, ha rácsukjuk a pizzákra az ajtót, hiszen egyrészt nem fogjuk látni, hogy mi történik bent (és elhiheted nekem, hogy vannak olyan esetek amikor 10-15 másodperc választja el a jó pizzát a teljes kudarctól), másrészt pedig egy pizza bevetésénél is rögtön ejt a kemence vagy 100 fokot, ami nem csak a végeredményen fog meglátszani, hanem a fenntartási költségeken is!



- **Legyen benne „anyag”!** Nem véletlen, hogy egy 6-8 pizzát befogadó kemence súlya eléri a 4-6 tonnát is, és akkora, hogy a falak kialakítása előtt kerül a helyére (láttam már olyat, hogy utólag kellett kibontani a falakat, mert erre nem gondoltak az építetők – Olaszországban nem ritka, hogy a kemencemester a pizzériában építi meg a kemencét, és nem készen szállítják házhoz). A súly pont a vaskos falakban és az anyaghasználatban keresendő, mert így érhető el, hogy egy kemence a megfelelő hőtartással rendelkezzen. Egyrészt felfűteni sem a nulláról kell (ha zárásnál lezárjuk a száját, a reggeli nyitásra még simán van bent 180-220 fok), és üzemelés közben is alacsonyabb a fa, vagy a gázigénye.

2. **Kis étterem (ahol a pizza csak „elhanyagolható” darabszámú kiegészítő termék), vagy kávézó esetén:** Előfordulhat, hogy egy egységben a pizza ugyan csak kis darabszámban eladott termék, az is lehet, hogy nincs is folyamatosan az étlapon, ugyanakkor fontos, hogy a minősége makulátlan legyen. Ezekben az esetekben nincs szükség egy nagy és drága kemencére, hiszen egy több milliós beruházás nagyon sokára térülne csak meg, így a fentiekben tárgyalt nagy kemencék szóba sem jöhetnek. Ráadásul egy kisebb helyen a helyhiány még kritikusabb pont. De szerencsére ma már ezekre a helyzetekre is van megoldás, léteznek olyan pizzasütők, amik alkalmasak arra, hogy elássanak napi pár tíz pizzával mondjuk egy kis kávézót, horror költségek nélkül.

Vannak ugyan olyan gázüzemű kis pizzasütők (pl. az Ooni Koda 16, vagy a Cozze 17), amikkel nem okoz gondot 50-60 pizza lesütése sem, és elketyegnek egy sima PB palackról is, de sok helységben a gázpalack használatára is helyi korlátozások vannak érvényben, ennél a technológiánál ügyelni kell a megfelelő szellőzésre is, ráadásul a nyílt láng is okozhat gondot. Röviden, ezekben az esetekben leginkább az elektromos



vezérlés az, ami szóba jöhet. Kis elektromos sütőkből viszont sok fajta kapható, és árban is nagy a szórás. Bár mindegyikkel nincs személyes tapasztalatom, az Effeuno márka P134 HA szériája jó választás lehet, hozzá az elvárt hőfokot, elérhető árú, egy pulton is üzemeltethető, és bár otthoni kategóriának szánja a gyártó, meglepően jó minőségű pizzákat lehet vele sütni, feltéve, hogy a tésztamegmunkálás egyes fázisai szakszerűen történtek (na ugye, már megint visszakanyarodtunk a megfelelő

tésztavezetéshez ☺). Amúgy nem is olyan régen, ez a kis sütő megkapta a Nápolyi Pizzaszövetség minősítését is, ha egy kávézóm, vagy egy kis vendéglőm lenne, én simán csatasorba állítanék egyet vagy kettőt ebből.



Autentikus vs. Újhullámos tészta vezetés

Manapság 2 uralkodó trend létezik a lassú érlelésű, vagyis a nápolyi stílusú pizzák világában. Mindkettőnek megvannak a követői, az előnyei és a hátrányai. A pizza mindkettőnél könnyű, mint a pehely, mégis számos különbség van a folyamatokban.

Egyrészt van az **autentikus vonal**, ami 300 éve ugyanazokat a folyamatokat és szabályokat követi, én az esetek többségében ezt az iskolát követem. Itt a pizza széle laposabb (levegős, de nem jön föl annyira), és magasabb, 450-500 fokon sül készre. A tészta jellemzően kicsit szárazabb (kb. 60-63% víztartalommal), a dagasztást a vízzel kezdjük, és kb. 12-24 órát kelesztjük szobahőn, vagy hűtőben. Az autentikus stílus általában direkt tésztát használ.

A másik, az újhullámos vonal pedig a „**canotto**” stílus, ami bár régebben indult, de az elmúlt években robbant be igazán, és hódította meg a világot. Ennél a módszernél jóval vizesebb a tészta (70%-tól fölfelé), a dagasztást a liszttel kezdjük, és jóval hosszabb ideig, 36-72 órát kelesztünk, szigorúan hűtőben. Ezeknek a pizzáknak elég 380 fokos sütés is, mivel olyan hatalmas buborékok keletkeznek a tészta szélén, és a tészta olyan hártványkony lesz, hogy magasabb hőmérsékleten szénné ég. Indirekt stílus, azaz valamilyen starter kelleni fog hozzá (biga, poolish, autolízis).



Autentikus változat



Canotto

Az, hogy ki melyiket szereti a két iskola közül, már egyéni ízlés kérdése, vendégoldalról mindkettő keresett, és mindkettőnek van helye a piacon. Szerintem egy jó pizzaiolo – bár van favoritja, de – mindkét stílusban otthonosan mozog, és arra próbálalak biztatni téged is, hogy kalandozz kedvedre, próbálkozz, tesztelj, és találd meg azt, ami neked a legjobb. A tapasztalataim alapján azt mondanám, hogy érdemes az autentikus módszerrel kezdeni, tanul meg érezni a tésztát, és ha az magabiztosan és kiszámíthatóan megy, akkor kezdj el komolyabban canottozni. Egy magas víztartalmú tészta esetében teljesen másként kell csinálni nagyjából mindent, a tészta tapad, ragacsos, és a rémálom minden százaléknyi vízzel tovább fokozódik. Persze nagyon jó móka, és a végeredmény is nagy gasztronómiai élmény, de nem árt, ha valaki úgy kezd bele ebbe a kalandba, ha már magabiztosan nyúl a tésztához.



Viszont itt egy fontos dologra mindenképpen szeretném felhívni a figyelmed!

Mindig olyan lisztet válassz, ami az adott stílushoz illeszkedik, illetve fordítva is igaz, mindig olyan pizzát süss, amilyen liszted van! Egy nagyon sajnálatos trend kezd el felütni a fejét itthon a lassú érlelésű pizzák világában. Valamiért elmentünk egy nagyon hülye irányba, miszerint egyre többen arra mennek, hogy minél magasabb legyen a hydro (azaz a víztartalom), és minél hosszabb ideig kelesszenek, ha kell, ha nem. Amikor egy pizzériában azt látom kiírva, hogy 72/96/akárhány órán át kelesztett pizza, akkor mindig az eszembe jut, hogy egy ilyen pizzához rohadtul nem mindegy, hogy milyen erősségű lisztet használnak. Az még csak a jobbik eset, hogy egy túlkelt vagy túlérlett tésztával minden munkafázis maga lesz az agyrém, de rosszabb eseten a pizzaiolo azt gondolja, hogy ez így van rendben, hiába, ez egy ilyen műfaj. Egy frászt, szimplán csak annyi történt, hogy az egység felült egy trendre, csak rosszul.

Többször előfordult már, hogy elhívtak egy étterembe, hogy fejtsem meg mi lehet a gond, aztán 5 perc beszélgetés után kiderült, hogy mondjuk Caputo Pizzeria lisztet használnak 3 napos kelesztéshez, 70 %-os víztartalommal. Ennyi elég ahhoz, hogy minden összedőljön. Maradva a példánál, egy Caputo Pizzeria 16-24 óra alatt, és 62% környékén adja ki a legjobb tulajdonságait, egyszerűen nem arra lett kitalálva, hogy rommá locsolva, napokig álljon a hűtőben. Arra ott van például egy Stagioni Oro, vagy egy Király Roland féle pizzaliszt.

A lényeg, hogy ne vakon menj a trendek után, hanem mindent úgy próbálj ki, ahogy kell. Egyrészt neked is nagyobb sikerélményeid lesznek, a vendégeid is elégedettebbek lesznek, és nem utolsó sorban, nem fog elterjedni egy káros trend a szakmai fórumokon.

Alap hozzávalók üzleti és szakmai szemmel

Ebben a szekcióban végigveszem az alapvető 4 hozzávalót, hogy mit érdemes tudnod róluk, mikre figyelj a használatuknál, mit ajánlok, és mit nem. Ezután egy kicsit mesélek az alapokról, mert ott is van pár érdekesség, viszont a feltételekre külön nem fogok részletesen kitérni, mert azoknál csak a minőségre kell figyelned, a többi fantázia kérdése. Persze vannak a megszokott kombinációk, de ezek mellett arra szeretnék bízni, hogy kísérletezz a saját ízlésed szerint, amíg meg nem találsz azokat a kombinációkat, ami e te, és a vendégköröd ízlése szerint a legütősebb. Majd látni fogod, hogy mik azok a feltételek, amik esetében jó, ha maradsz az olasz márkáknál, ugyanakkor próbálkozz nyugodtan hazai alapanyagokkal is, még a nápolyiak is arra bíztattak, hogy ne ragaszkodj mindenben az olasz termékekhez (én például rendszeresen használok helyi sonkákat, sajtokat, és gyakorlatilag bármit, aminek elég jó a minősége). Szóval...

- **Lisztek (típusok, kinti és hazai lehetőségek):** Bár én mindig azt mondom, hogy ha egy pizzaiolo megtanulta kezelni a tésztát, érti és érzi a folyamatokat, akkor az sokkal fontosabb, mint maga a liszt (sima Gyermelyi BL55-ös lisztből is sütöttem már átlagon felüli pizzákat, pedig nem erre lettek kitalálva), DE! Törekedj arra,

Elakadtál? Kérdésed van? - www.mobilpizzabar.hu/ettermeknek

Bogschütz Dániel - +36306893445 - info@mobilpizzabar.hu



hogy jó liszteket használj, mert egy minőségi liszttel teljesen más dimenzióba lehet emelni a végeredményt. Dolgozni is könnyebb lesz velük, és ízre/állagra is sokkal jobbak lesznek. Viszont tény, hogy meg kell tanulni a lisztek sajátosságait, és be kell tartani a szabályokat. Sajnos sok helyen tapasztalom, hogy a pizzaszakácsok csak arra mennek, hogy minél magasabb víztartalmat érjenek el, illetve minél hosszabb ideig kelesszenek, holott minden lisztet arra a metódusra használnának, amire való (mire a lisztek végére érünk, érteni fogod miről beszélek). Elhiszem, hogy marketing szempontból jól hangzik, ha egy pizzériában mondjuk 72 órán át kelesztett tésztával dolgoznak, ha ehhez nem elég erős a liszt, ha a használt lisztet nem erre találták ki, akkor az eredmény egy vaskos öngól lesz! Lehet, hogy a kész pizza kitálalható lesz, lehet, hogy finomabb is lesz, mint egy gyorsan (4-6 órán át) kelesztett melegszendvics változat, de hogy nem fogja elérni azt a szintet, ami az egységbe láncolja a vendégeket, abban biztos vagyok!

Lássuk, hogy milyen tényezőkre kell odafigyelni egy liszt esetében:

- **Örlés:** Pizzához a legjobb a 00-ás örlés, ez adja a legfinomabb szemcseméretet, bár sima 0-s lisztből is nagyon korrekt pizzákat lehet sütni, kint is használják őket. Ez az az érték, amit nagyjából egy közepes háziasszony szintjén is tud az ember, rajta is van a zacskókon, és a köztudatban is benne van. De menjünk is tovább, mert a következő adat ennél sokkal fontosabb!
- **„W” érték:** Ez az érték a liszt erősségét fogja megmutatni. Viszonylag nehezebb kinyomozni, a legtöbb gyártó nem írja rá a zsákra (esetleg a weboldalukon van feltüntetve), viszont fontos mérőszám! Ugyanis... minél magasabb a „W” érték, a liszt annál erősebb lesz, és annál hosszabb kelesztést igényel. Ha egy viszonylag alacsony, mondjuk egy 250-es „w” értékű lisztet választasz hosszú, mondjuk 48-72 órás kelesztéshez, akkor a tésztád túlrejt lesz, szenvedni fogsz a vele való munkával, könnyen ki fog lyukadni, és az íze is megsínyli majd a gondatlanságot. És ugyanez a helyzet ellenkező esetben... vannak kifejezetten erős, tegyük fel 380-400 körüli „w” értékű lisztek, amik 48, vagy 72 óra alatt adják ki az igazi értéküket, 16-24 órás kelesztésnél semmit sem érnek. Amit még érdemes észben tartani ennél az értéknél, az az élesztő mennyisége. Ugye minél magasabb ez az érték, annál hosszabb az érlelési/kelesztési idő, és minél hosszabb ez az idő, annál kevesebb élesztőre lesz szükséged.
- **Fehérjetartalom:** Nagyon könnyen kinyomozható érték, hiszen a kötelező kalóriatáblázatok is megadják. Amit jó ha tudsz, hogy szorosan összefügg a „w” értékkel, azaz minél magasabb a w, annál magasabb a fehérjetartalom is. Azaz annál erősebb és jobb minőségű lisztről beszélünk. Azt tanácsolom, hogy 12% fehérjetartalom alatt csak rövid kelesztésben, aznapi felhasználásban gondolkozz (reggel dagasztasz estére), a 11% alatti liszteket meg felejtse el, mert azokból nem lehet jó pizzát sütni!
- **P/L érték:** Na ezzel már keveset fogsz találkozni, a legtöbb lisztnél gyakorlatilag kinyomozhatatlan ez az érték, bővebben nem is fogok foglalkozni vele, de azért nem árt, ha tudsz róla, és érted, hogy mire szolgál. A „P” érték a majdani tészta



rugalmasságát mutatja meg, azaz, hogy mennyire fog könnyen elszakadni nyújtás közben. Az „L” érték pedig a stabilitást jelenti, azaz, hogy ezt az igénybevételt mennyi ideig fogja elviselni a tészta. Minél alacsonyabb ez az érték, annál könnyebb dolgozni a tésztával. Ezek ugyan fontos adatok, hiszen a nyújtás során mindkettőnek van jelentősége, viszont mint említettem sok márkánál szinte lehetetlen kinyomozni, másrészt a gyakorlati tapasztalat fog megtanítani arra, hogy a tésztát az egyes liszteknel mennyire tudod nyüztölni.

Milyen márkákat ajánlok, illetve milyen márkát könnyen elérhetőek Magyarországon?

Előre szeretném leszögezni, hogy ma már sokféle liszt elérhető itthon is, de mivel kb. 20 oldalon lehetne ecsetelni az egyes márkát és típusok tulajdonságait, az alábbi táblázatban mégis csak pár lisztet foglalok össze, ezek megfizethetők, jó minőségűek, és nem utolsó sorban, elérhetőek!

	W érték	Fehérjeteralom	Mire jó?
Olasz lisztek			
Caputo Pizzeria	260-270	12,5 %	12-24 órás kelesztés, 60-65 % víztartalom
Caputo Saccorosso	300-320	13 %	24-36 órás kelesztés, 60-65 % víztartalom
5 Stagioni Napoletana	300	13-13.5 %	16-24 órás kelesztés, 60-65 % víztartalom
5 Stagioni Oro	390	14%	48-72 órás kelesztés, 68-75 % víztartalom
Magyar lisztek			
Király Roland pizzaliszt	370	14.7 %	36-72 órás kelesztés, 68-70% víztartalom
Gyermelyi Pizzaliszt	Nem elérhető	11.7 %	„B” tervnek/vészmegoldásnak megfelelő, 12-24 órás kelesztéshez

- **Víz:** A legendák szerint egy nápolyi típusú pizza csak akkor lehet az igazi, ha a víz az Andok forrásaiból származik, keverve a hajnali harmatcseppekkel, stb-stb. Sok mítoszt hallottam már a felhasznált vízről, de az az igazság, hogy egy normális hálózatban átfolyó sima csapvíz tökéletesen elég lesz. Nápolyban is ugyanúgy a csapból használtuk fel a vizet, nem volt semmi ráolvasás, vagy speciális technológia. A hazai csapvíz elég jó lesz, egyedül akkor kell lágyítani egy picit, ha a területen ahol üzemelsz, extrém keménységű víz jön a csapból. Mivel ide kapcsolódik, gyorsan megmutatom, hogy hogyan tudod pillanatok alatt kiszámolni a tésztád víztartalma alapján, hogy mennyi vízhez lesz szükséged. Baromi egyszerű a dolog, ahány százalék víztartalmat szeretnél, annyi százalékát kell venni a liszt mennyiségének.

Egy konkrét példa (a teljesség igényével hozzáveszem a többi hozzávalót is, szóval:

Tegyük fel, hogy szeretnél egy 63%-os víztartalmú, 24 órás direkt tésztát. És mondjuk 85 pizzára...

Elakadtál? Kérdésed van? - www.mobilpizzabar.hu/ettermeknek

Bogschütz Dániel - +36306893445 - info@mobilpizzabar.hu



Ha kb. 275 grammos bucikat szeretnél, akkor ehhez kellene fog 14 kg liszt, a lisztet megszorozzuk a hidró százalékkal (14×0.63), és egyből látjuk, hogy ehhez 8.82 kg víz fog kellene. És itt jön a többi... Friss élesztőből pedig 2 gramm/liszt kg kell, ami esetünkben 28 gramm, sóból meg vegyünk 30 grammot/liszt kg-ot, azaz 420 grammra lesz szükséged. És meg is van a recepted! Az indirekt módszereknél egy sokkal bonyolultabb a helyzet, mert az előtészta miatt 2 kör lesz a matekból, de az sem egy urándúsítás, azzal is könnyen fogsz boldogulni.

- **Élesztő:** Az élesztő lehet friss, vagy instant (szárított). Persze élesztő helyett használhatsz kovászt is starterként, de a kovászos tésztáról most nem akarok beszélni, az egy kicsit speciálisabb műfaj (azaz annyira nem is, ha kísérletezel vele, arra figyelj, hogy kb. 200-250 gramm aktív kovászt adj minden kiló liszthez). Szóval, az élesztő... Az élesztő mennyiségét a kelesztési idő fogja meghatározni, illetve a kelesztési hőmérséklet. Minél hosszabb ez az idő, illetve minél magasabb hőmérsékleten történik, annál kevesebb kell belőle. És ez elmeget egészen extrém mértékig is! Ha mondjuk nincs elég idő vagy gyenge lisztet tudtál csak szerezni (mostanra már tudjuk, hogy a kettő között van összefüggés), és hűtőben történik a folyamat, akkor arányaiban több élesztőre lesz szükséged, de mondjuk ha erős liszted van, vagy nyáron vagy kénytelen szobahőn keleszteni (azért ez ne legyen 25, maximum 26 fok felett), ráadásul mindemellett instant élesztőt használsz, akkor kis túlzással, de elég lesz megmutatni a tésztának az élesztős zacskót, és megkel a tésztád, szinte a levegőben lesz annyi élesztőgomba, ami elég ahhoz, hogy pizzát tudj sütni a tésztából (ez persze csak vicc, de tény, hogy minimális mennyiség is elég lesz, bár ez függ a bucik számától)! Alapjaiban ökölszabályként számolhatsz azzal (hűtős kelesztésnél), hogy 2 gramm FRISS élesztő elég lesz 1 kg lisztenként, szárítottból meg ennek a mennyiségnek a harmada és a fele között (az élesztő erősségétől függően). Ja, és még azzal is kalkulálnod kell, hogy a lejáratú időhöz közelítve az élesztő veszít az erejéből, szóval erre is figyelned kell! Maradva a friss élesztőnél, ha kibontod a papírból, és rögtön beazonosítható élesztőszag csapja meg az orrod, akkor friss és jó alapanyaggal van dolgod.
- **Paradicsom:** Autentikus szabályok szerint, nápolyi pizzára szigorúan csak San Marzano paradicsom kerülhet, és persze nem árt, ha ezt be is tartod, ennek a paradicsomnak valami hihetetlenül jó íze van. Ugyanakkor nem olcsó, sokszor nehezebben elérhető, és sok esetben nincs garancia arra, hogy valóban San Marzano az, amit veszel. Ugyanis akkora kereslet van erre a nemzetközi piacon, hogy nincs a világon annyi ilyen paradicsom, ami elég lenne. Emiatt több terméknél is azt csinálják, hogy egyéb paradicsomokat „felütnek” vele, és ha már ebből a fajtából van a konzervben mondjuk 30%, akkor már felkerül a címkére a San Marzano felirat. Ezért válassz megbízható gyártót (én pl. a Mutti paradicsomkonzerveket nagyon szeretem), vagy keresd a dobozon a DOP (eredetvédt) feliratot, ezekkel nem lőhetsz mellé. És mivel ebben a tanulmányban nem kifejezetten a nápolyi, hanem a hosszan érlelt tésztájú pizzákról (nápolyi jellegű) van szó, azt mondom, hogy tesztelj más paradicsomokból készült szószokat is, a lényeg, hogy maga a fajta édes legyen. Amúgy klasszikusan a paradicsomszósz csak paradicsomból és sóból áll, bár



sokan (köztük én is) a sőt is csak a pizzán rakják rá. Esetleg friss bazsalikom még kerülhet bele, de igazából az is fölösleges, mert nem minden pizzához kell majd bazsalikom, azokra a feltéteznél is felkerülhet. Egy jó pizzánál a tészta a lényeg, a kevesebb több, a szószok és a feltétek csak kísérőként teszik tökéletessé az élményt. Egy paradicsomos alap is a természetes ízeiről szóljon, azokat a szárított oregánóba fojtott, kesernyés borzalmakat felejtse el.

- **+1 Paradicsomtól eltérő alapok:** Szeretem a különböző alapokat, mert nagyot tudnak dobni egy pizzán, és csak a kreativitás szabhat nekik határt! Klasszikusan ugye van a paradicsomos alap, és a bianca, vagy fehér alap (ami gyakorlatilag csak olvadt mozzarella). Viszont ezeken kívül szinte bármit érdemes kipróbálni. Tejszínes alappal is nagyon jó pizzákat lehet kitalálni, de ott vannak a zöldségekből készült alapok (cukkini, spenót, sütőtök, stb.), illetve gyakorlatilag bármilyen szószból lehet alapot csinálni. Egyszer egy hússütés után a pecsenyelevet redukáltam vissza, és abból csináltam pizza alapot, és akkor már adta magát a feltét is a sült hús személyében. Hirtelen ötlet volt, de valami szenzációs íz bomba lett az eredmény, szóval játssz az alapokkal is, itt is találd meg az egyedi stílust, ami te vagy!

Ha már itt tartunk, egy gondolat a feltétekről is! Legyen bármilyen a szortimented, lehetnek klasszikusok vagy saját pizzáid, egy alapszabályt mindenképpen vegyél figyelembe. És nem a minőségről beszélek, az legyen természetes! Viszont fontos, hogy egy minőségi pizzát NEM FELTÉTEZÜNK ROMMÁ!!!!!! A hazai pizzériák jelentős részénél rossz beidegződés, hogy fél kiló feltéttel pakolják tele a pizzákat, sok esetben a feltétek mennyiségével ellensúlyozandó a minőségi hiányosságokat. Nem kell! Én tudom, hogy mi magyarok szeretjük a roskadásig rakott tányérokat, de a minőségi pizza nem ilyen műfaj, ráadásul a sok feltét miatt a tészta nem úgy fog sülni, ahogy kéne neki, az eredmény egy nagy öngól lesz. Arról meg már nem is beszélve, hogy üzleti szempontból sem kifizetődő, mert vegyünk például a fior di latte (magyar nevén mozzarella) sajtot. Ha egy pizzára nem 12 dkg kerül, csak mondjuk 8, a pizza attól még tökéletes lesz, viszont csak ezen a tételen fogtunk pizzánként 4 dekát, ami mondjuk napi 100 pizza esetén, mondjuk 22 napos nyitva tartás mellett havonta 8.8 kg nyereség csak sajtból, ami a mai árak mellett már tétel tud lenni. Pláne, ha ezt mondjuk 20 alapanyagon csinálja meg az ember. Ezzel persze nem azt akarom mondani, hogy spórold le a feltéteket, aminek rá kell kerülni, azt tedd rá. Csak ne pakold tele a pizzát feltétekkel, és mindenki jobban fog járni!

Alaprecept és folyamatleírás

Ez szigorúan legyen csak egy kiindulási alap, a gyakorlatban sok minden bele fog szólni a folyamatba, a helyiség páratartalmától kezdve a hőmérsékletig.



Alaprecept – 10 pizzára (30-32 cm)

1 liter víz

1600-1800 gramm 00-ás liszt

50 gramm só

élesztő (a kelesztési időtől és hőmérséklettől függő mennyiségben, általában 2 gramm friss élesztőt használunk egy kg liszthez.)

Folyamat, egyik módszer:

1. A vízben keverd el a sót
2. Morzsold bele az élesztőt
3. Indítsd el a dagasztót, és kezd el adagolni bele a lisztet, először többet, aztán egyre kevesebbet, ahogy a tészta megkívánja. Akkor lesz jó, ha már elválik az edény falától, nem tapad a gépkarra, de rugalmas (kb. 15-20 perc)
4. Vedd ki a tálból, és a pulton dagaszd még pár percig kézzel, egy könnyű és ruganyos tésztát kell kapnod. Ezután feszítsd ki, hogy a felszíne sima legyen, és formázz belőle egy nagy bucit.
5. Takard le egy nedves konyharuhával vagy folpack-kal, és pihentesd egy órát (közben 20-30 percenként hajtogathatsz rajta párat).
6. Bucizd ki a tésztát, és a bucikat fedett kelesztőládában tedd állandó hőmérsékletre (18-21 fok, vagy hűtőbe) 12-24 órára.
7. A bucikat kilisztezett felületen kezd el nyújtani, majd egy lisztmentes helyen nyújtsd tovább (szigorúan kézzel!), és közben verd le a tésztáról a fölösleges lisztet.
8. Tedd rá a paradicsomszószt (3-4 evőkanál), szórj rá sót (és pecorino sajtot), majd önts rá egy kis olíva olajat)
9. Feltétezd és mehet a kemencébe

Folyamat, másik módszer:

1. Szórd bele a lisztet a dagasztóba
2. Keverj rajta a géppel párat, hogy fellazítsa
3. Morzsold bele az élesztőt
4. Még álló gépnél, öntsd bele a víz kb. 90%-át, és induljon a menet!
5. Kb. 10 perc dagasztás után, a maradék vizet is add hozzá, fokozatosan és kis adagokban, hogy a tészta fel tudja venni (érdeemes a tál oldalára csurgatni, hogy lehozza az üst oldalára tapadt tésztamaradványt)
6. Dagaszd még 5-10 percig, amíg jó nem lesz
7. A sót a vége előtt 2-3 perccel add hozzá
8. A dagasztás végén (összesen 18-20 perc), tedd a tésztát a pultra, és formázz belőle egy feszes nagy gombócot
9. Innentől az előző folyamat jön, az 5. ponttól.



Direkt és indirekt módszerek

A fenti leírások során a direkt tészta kezelésének a módját adtam meg, ez a tanulmány főleg arra koncentrál. Ugyanakkor vannak olyan indirekt módszerek is, amikről jó ha tudsz, mert fantasztikus eredmények érhetők el velük. Ezeknek a gyakorlati oldalát itt nem mutatom be, de érdemes kipróbálni őket, már csak azért is, hogy utána eldönthesd, hogy melyik mellett teszed le a voksod (bár szerintem aki hosszú érlelésű pizzával foglalkozik, mindegyik módszerrel magabiztosan kell tudnia bánni). Mindenesetre az egységednek pizza fronton adnod kell egy „szakmai arculatot”, szóval a következő heteket tedd fel arra, hogy játssz, tesztelj mindent (módszerek, lisztek, hidratációs arányok, stb), és amikor megvan az a folyamat, ami NEKED a legjobb, téged képvisel, akkor csinálj egy kampányt, és mutasd be a pizzádat a vendégeidnek. Nem véletlen, hogy minden pizzaiolo-nak megvannak a saját apró módszerei, amikre esküsznek, nekik az jött be a legjobban. És ez kihat a pizzára is. Van, ahol sósabb, van, ahol ízesített maga a tészta is, de ettől egyedi.

Természetesen nekem is megvannak a magam „rigolyái”, bár még én sem találtam meg 100%-ban azt a pizzát, ami teljes mértékben engem jellemez. Valószínűleg azért, a teljes folyamat alatt lázasan tesztelek számtalan dolgot, gyakorlatilag mindennel játszom, amivel lehet (persze ezt nem szabad a kirakatban csinálni, a vendégek ebből nálam sem vesznek észre semmit. Vagy egy fix folyamat, amit a rendezvényeknél tartok is, de azokon kívül egy nagy játéktér az egész). Például én egyben keleszték, ami elvileg szembe megy a hagyományokkal. Nápolyban bedagasztják a tésztát, pihentetik utána egyben valameddig (láttam már 30 perces és 3 órás pihentetést is, szerintem ez is tesztelés kérdése), végül kibucizzák, és úgy teszik el keleszteni. Ha agyoncsapnak, akkor sem tudom, hogy miért, de nekem ez a módszer itthon nem működik (Nápolyban valamiért működött, pedig minden paraméter ugyanaz volt – ki érti ezt?). Ha így csinálom, akkor fele annyira sem jönnek fel a tészták, sem az érlelésnél, sem pedig a sütésnél. A bucik szétfolynak a ládában, de nem emelkednek meg, totál rémálom az egész, hónapokon keresztül próbáltam rájönni, hogy ez mitől lehet (persze azóta sem sikerült). Végül kipróbáltam azt, hogy egyben érlelem a tésztát, és csak a sütés előtt 3-4 órával bucizom ki. És mi történik? A tészta feljön, tele van levegővel, és a végeredmény olyan, mint egy álom... Szóval tesztelj, próbálkozz, játssz... és a kudarcok ne vegyék el a kedvedet, mert azokat nem elkerülni kell, hanem motivációt szerezni, és tanulni belőlük. Hiszen a hiba/kudarc a siker része, egy profi szakember attól jó, mert a lehető legtöbb hibát elkövette eddig, és tanult belőlük. Szóval hajrá, de vissza a direkt és az indirekt módszerekhez.

Direkt tészta: Erről már volt szó, az alapreceptet/alapfolyamatot is eszerint adtam meg, itt nincs semmilyen starter, dagasztunk, érlelünk és sütünk.

Indirekt tészta: Az indirekt módszereknél használunk valamilyen startert, egy előtésztát, ami „előkészíti” a tésztát, berúgja a folyamatokat, és egy levegősebb, még könnyebb pizzát eredményez. A pontos adatokat a használt liszt fogja megadni, de általánosságban elmondható, hogy az indirekt tészták magasabb víztartalommal rendelkeznek, és jó esetben erősebb liszteket használunk hozzájuk, hosszabb kelesztési/érlelési idővel. Nézzük hát a 3 indirekt módszert, előre szólok, hogy ezeket úgy osztom meg veled, ahogy Nápolyban tanultam, de hallottam már különbségeket más pizzásoktól, szóval itt is érdemes tesztelgetni (bár itt szűkebb határokon belül, nehogy egy nagyobb eltérésnél már maga a módszer sérüljön).

Elakadtál? Kérdésed van? - www.mobilpizzabar.hu/ettermeknek

Bogschütz Dániel - +36306893445 - info@mobilpizzabar.hu



- Indirekt tésztavezetés 1. – Autolízis

Autolízisnél a katalizátort (mondjuk az élesztőt) kihagyjuk a buliból, csak liszttel és vízzel fogunk dolgozni. Annyi a lényeg, hogy fogjuk az összes lisztet, a víz 55%-ával betesszük a dagasztóba, és 2-3 perc alatt összekeverjük. Aztán ezt a keveréket eltesszük egy lefedhető tálba szobahőn 3-6 órára (hőmérséklet függő, akár egész éjszakára is), hogy összeszokjanak egy kicsit a hozzávalók, és elkezdődhetnek a folyamatok. Ha az idő letelt, akkor második lépésben elkezdjük dagasztani az autolízises masszát, amihez szépen lassan hozzáadagoljuk a maradék vizet, benne feloldva az élesztővel (friss élesztőből liszt kilogrammonként itt 3 gramm, instantból szokás szerint a harmada/fele kell). A sőt elég a dagasztás vége előtt pár perccel hozzádagasztani, ezután meg megy a szokásos folyamat érlelés, bucizás, stb.

- Indirekt tésztavezetés 2. – Biga

A biga esetében ugyanúgy egy szárazabb előtésztával fogunk dolgozni, de itt már magába a bigába tesszük bele az élesztőt, ami olyan hálót fog eredményezni a dagasztásra, amit bármelyik pók megirigyelne. A biga mértéke a teljes tésztában döntés kérdése, szerintem 50% és 100% között bárhol tesztelhet az ember, az eredmény jó lesz, ez szintén ízlés dolga. Most egy 50%-os bigán, és 24 órás hűtős kelesztésen keresztül fogom leírni a folyamatot, 1 kg lisztre vetítve.

- 1. nap:** Fogjuk a liszt felét, és 5-6 perc alatt összekeverjük a dagasztóval a víz 45%-ával, és az összes élesztővel (itt az általános arányok érvényesülnek, 2 gramm friss élesztő jön liszt kilogrammonként, instantból a harmada/fele). Ezután a keveréket egy lefedhető tálba tesszük, majd adunk neki 2-4 órát szobahőn, hogy berúgjuk a folyamatot, aztán mehet az 5 fokos hűtőbe.
- 2. nap:** Fogjuk a maradék lisztet, mehet a dagasztóba, majd beletesszük kis darabokban a bigát (minden darabot érjen a liszt, ne legyenek nagy összetapadt tömbök). Erre jön rá a maradék HIDEG víz (ezt is adagokban adjuk hozzá), majd indulhat egy 15-18 perces dagasztás, amíg a tészta jó nem lesz. Fontos, hogy itt 2. fokozaton menjen a dagasztó, mert kellene fog a jó tésztához a magasabb fordulat, és a vizet meg érdemes hűtőzni, hogy a melegebb gép ne hevítse túl a tésztát. A só ugyanúgy a vége felé megy bele, mint az autolízisnél. Ha vége a dagasztásnak, várjunk 10-15 percet, keverjünk még egyet a tésztán, és lehet is bucizni, majd 3-4 órás szobahős pihentetés után sütni.



A biga „belülről”



- Indirekt tésztavezetés 3. - Poolish

A poolish egy jóval magasabb víztartalmú előtészta, mint a másik kettő, „folyékonyabb”, az állaga hasonló, mint a kovászé, és olyan gyönyörű látványt nyújt ahogy 1 nap után felbugyog, hogy könnyek szöknek az ember szemébe. A példában megint egy kb. 24 órás, hűtős folyamatot fogok leírni, 100% poolish-al. Szóval...

1. **nap:** Fogjuk az összes vizet, és ugyanannyi liszttel, valamint 5 gramm/kg liszt friss élesztővel jól összekeverjük 5 perc alatt. Ezután lefedve mehet a hűtőbe kb. 20-22 órára.
2. **nap:** A poolish mehet a dagasztóba, majd jön hozzá a maradék liszt, 2 gr/kg liszt friss élesztő, és jöhet kb. 15 perc dagasztás (a sőt itt is a vége előtt pár perccel dagasztjuk bele). Egy óra pihentetés után kibucizzuk, és további 2-3 óra pihentetés után süthetjük is.



Egy tál poolish

Lehetséges hibák a teljes folyamat alatt (és azok megoldásai)

... avagy mire figyelj oda az egyes munkafolyamatoknál?

Dagasztás

A folyamat alatt ne melegedjen fel a tészta 26 fok fölé: Ha túl meleg a tészta (pl. nyári hőség van, vagy a dagasztó túl gyors fokozaton kever, amittől melegszik), akkor a kialakult gluténháló tönkremegy, és nem nápolyi pizzát fogsz sütni, hanem egy melegszendvicset. Ezt azzal küszöbölheted ki, ha egyrészt lassabb fokozaton dagasztasz, vagy eleve hideg (sokszor jeges) vízzel kezded a munkát.



A dagasztás ne legyen se túl rövid, se túl hosszú: Mindkét esetben kezelhetetlen lesz a tészta a további munkafolyamatok alatt. Akkor jó, ha egységes, rugalmas, és nem ragad hozzá sem a tálhoz, sem pedig a kezedhez.

Dagasztási módszertől függően, a lisztet vagy a vizet fokozatosan adagold, mert vannak olyan körülmények, amikkel egy recept sem tud előre számolni (pl. ha magasabb a páratartalom, akkor arányaiban kevesebb vízre lesz szükség, mint amit egy recept ír). Tanuld meg „érezni” a tésztát, az fogja megmondani, hogy mikor van készen. Ez utóbbi igaz a kelesztésre is.



Pihentetés

Mindig takard le a tésztát nedves konyharuhával, vagy tedd zárható dobozba: Ha a tészta a pihentetés alatt levegőt kap, akkor a teteje megszárad, kérges lesz, és nagyjából dobhatod is ki az egészet.

Ha levegősebb tésztát szeretnél, akkor a bucizást megelőző pihentetésnél 20-30 percenként hajtogass egyet a tésztádon 2-3 körben, hogy minél több levegő kerüljön bele. Persze enélkül is megfelelő tésztát fogsz kapni, de a hajtogatással a széle még jobban fel fog emelkedni.



Egy jól dagasztott tészta a hajtogatás után sima, és feszes



Kelesztés/érlelés

Számolj azzal, hogy nem feltétlenül ugyanakkor kel meg a tészta, mint ahogy megérik: Ha például az időjáráshoz képest túl sok élesztőt használsz, akkor a tésztád előbb fog megkelni (sőt, túlkelni), mint ahogyan megérik. Ugyanez igaz fordítva is, ha például hűtőben keleszted, mindig hagyd pár órát szobahőmérsékleten is, mivel a hűtőben érik a tészta, de a kelesztés jóval lassabban megy végbe, mint szobahőn. Így könnyű beleesni abba a hibába, hogy a tészta túlérlik, mielőtt normálisan megkelne.

Bucizás

Itt is érvényes a kifeszítés szabálya. Ha nem megfelelően teszed el kelni a kész bucikat, akkor a nyújtásnál és a sütésnél lesznek problémáid.

„Zárd le” a tészta alját, mielőtt beteszed a kelesztőládába: Ha a bucik alján nem összefüggő a tészta, és egy kicsi gödör jelenik meg, akkor a nyújtásnál ki fog szakadni a közepe, és nem lesz egyenletes a kész pizza vastagsága.



Ha jól buciztál, a sütésnél nagyjából ezt kell látnod!

Nyújtás

Bármilyen módszerrel is nyújtod (pofozás, húzás vagy kézfejen történő nyújtás), figyelj arra, hogy a folyamat elején a kinyomkodásnál a tészta közepén hagyj egy kis dombot, mert a nyújtás során abból a „többletből” tudsz nyújtani. Persze a megfelelő rutinnal már enélkül is szép pizzákat fogsz nyújtani, de ha az elején egyből laposra nyomkodod a tésztát, akkor megvan az esélye, hogy vagy kiszakad, vagy pedig olyan vékony lesz, hogy majd a forgatásnál fogod kilyukasztani.

A nyújtásnál verd le a lehető legtöbb lisztet a tésztáról: Ha az eddigi lépéseket jól csináltad, akkor minimális liszttel sem fog leragadni, viszont ha túl sok rajta a liszt,



akkor annak az ízét a kész pizzán is érezni fogod, az aljára rakódott liszt meg rá fog égni a sütőben, és keserű lesz.



Ebben a szögben álljon a kezed a kinyomkodásnál, így a levegőt a tészta szélei felé tudod nyomni.

Feltékezés

Tudom, hogy már írtam, de fontos! Nem feltétezzük túl a pizzát: Ha minőségi alapanyagokat használsz, akkor azokból nem kell sok, mert akadályozzák a megfelelő sülést, nehezebben fogod tudni kezelni a tésztát, és nagy eséllyel a szakadás is könnyebben fog bekövetkezni. A kevesebb több, ebben (is) érdemes tanulni az olaszoktól.

Ugyanez érvényes a paradicsomszószra is! Ha túl sokat teszel a tésztára, akkor már a feltékezés során el fogja áztatni a tésztát, és ezernyi kellemetlenség fog érni a további munkafázisoknál. Ügyelj arra, hogy a szósz a tészta közepére szedd ki, és határozott, körkörös mozdulatokkal oszlasd el a tésztán (lehetőleg egy területre csak egyszer teríts, minél hosszabb ideig „kenegeted” a tésztán a szósz, annál jobban nyüstölsz, azt pedig nem nagyon szereti).

Nem kell minden feltétet sütés előtt rátenni a pizzára. Vannak olyan feltétek, amik a sütéstől sokat veszítenek az élvezeti értékükből (pl. páрмаi sonka), viszont tökéletesek lesznek, ha közvetlenül a sütés után kerülnek rá a még forró pizzára.

A fior di latte sajtot (mozzarella) mindig órákkal a sütés előtt vágd fel, és tedd egy szűrőbe lecsöpögni, mert még akkor is sok vizet tartalmaz, ha tapintásra nem tűnik nagyon nedvesnek. Az egy dolog, hogy eláztatják a tésztádat (ami ezután kezelhetetlen lesz), de a kész pizzát is fel tudják vizezni.



Lapátra húzás/vetés

A pizzalapátot ne lisztezd agyon, ha megfelelő volt eddig a tésztakezelés, akkor egy leheletnyi liszt is elég lesz ahhoz, hogy a tészta ne tapadjon le (a pizzamesterek sokszor nem is használnak ehhez lisztet). Viszont ha sok a liszt, akkor az a sütés alatt a pizza aljára fog égni, amitől keserű lesz a végeredmény, ráadásul a sütőben is ráégg a köre, ami meg a forgatást, illetve majd a többi pizza kisütését fogja nehezíteni.

A pizzát ne dobd be a kemencébe, mert a feltétek leesnek róla, és ennyi sokszor elég is ahhoz, hogy egy időre kispadjja tegye a sütéssel kapcsolatos terveidet. Az hagyján, hogy az adott pizzával már nem fogsz tudni mit kezdeni, de a többi sütése előtt is meg kell várnod, míg a ráborult feltét leég, és csak ezt követően tudod letakarítani a felületet. Tedd be a lapátot a sütőbe addig a pontig, ahová a pizzát szeretnéd tenni, és egy határozott csuklómozdulattal húzd ki alóla a lapátot.

Forgatás

Mielőtt a pizza alá nyúlsz, a sütő lángjánál melegítsd meg egy kicsit a forgatólapátot, mert hidegen könnyebben elszakítja a tésztát.

Mindig a tűz felől nyúlj a pizza alá, mert ott stabilabb a tészta alja, ha nincs még eléggé megkérgesedve, könnyen elszakadhat. Ha nem csak egy oldalról jön a hő, akkor a pizza szélénél, finoman tolt alá a lapátot!

Szükséges eszközök

Nézzük át röviden, hogy milyen eszközökre lesz szükséged! Ha már üzemelő pizzériád van, akkor persze ezeknek a nagy része már adott és a rendelkezésedre áll, de ha most kezdesz ebbe az üzletbe, akkor jól fog jönni egy sorvezető, inkább vegyük végig azokat, amikre mindenképpen szükséged lesz, biztos ami biztos! Szóval...

- Először is, ha még nincs, **szükséged lesz egy megfelelő kemencére**, ami tudja a megfelelő hőfokot, és elbírja azt a kapacitást, amit szeretnél.
- Kelleni fog egy **dagasztó**, minimum 10 literes (kis pizzafront esetén), bár azt javasolnám, hogy válassz nagyobbat, egy ekkora egyszerre csak 25 pizzát tud bedagasztani, aminél remélhetően sokkal többre lesz szükséged (szerintem 30-40 liter között a legideálisabb, de kapacitástól függően persze lehet bőven feljebb is menni – egy spirálkaros tökéletesen megfelel, ha lehet, láncos hajtással).
- **Kelesztőládák** a bucizott tészta kelesztéséhez (a legjobb a négyzetes láda, derékszögű sarkokkal, és egyenes oldalfallal, fedéllel). Egy sztenderd, 60x40-es ládába 15 darab buci fér el kényelmesen, ezzel tudsz számolni. Általában 10 cm



magasak, de ha rĂm hallgatsz, 7,5 cm magas lĂdĂt keresel, a buciknak abban is lesz elĂg helyĂk, viszont kevesebb helyet foglalnak, 15-20 lĂba esetĂn mĂr nem lesz mindegy.

- **InfrĂs pisztolyos hĂmĂrĂ:** bĂr a legtĂbb kemence rendelkezik beĂpĂtett hĂmĂrĂvel, nem Ărt, ha egy pisztoly is van a hĂznĂl. EgyrĂszt alaposabban kĂrbe tudod mĂrni a kemencĂt is (mennyi van a tetejĂnĂl, milyen a kĂ hĂtĂrkĂpe, stb), mĂsrĂszt a dagasztĂs alatt sem Ărt nĂha, ha rĂmĂr az ember a tĂsztĂra. Csak arra figyelj, hogy 500 fokig tudjon mĂrni, ne ess bele abba a hibĂba, mint Ăn az elejĂn, hogy vettem egy high-tech pisztolyt aranyĂron, Ăs csak az elĂsĂ hasznĂlatnĂl vettem Ăszre, hogy 380 fok a maximum, amit mĂr.
- **Minimum 2 pizzalapĂt:** egy „normĂl” lapĂt a vetĂshez – lehet fa vagy fĂm, Ăs egy kis kerek forgatĂlapĂt, amivel a kemencĂben fogsz dolgozni, illetve amivel kiveszed a vĂgĂn.



- **Spaklik** a tĂszta kiszedĂsĂhez, vĂgĂsĂhoz – lehet fĂm vagy mĂnyag
- **ĂkszermĂrleg**, ami 0.1 grammokat is mĂr (az ĂlesztĂ porciĂzĂsĂhoz elengedhetetlen, de jĂl jĂn a tĂbbi hozzĂvalĂnĂl is, Ăs a bucik mĂrĂsĂnĂl is). Persze ha a nagy mĂrleges tud ennyire aprĂlĂkosan is mĂrni, akkor nem lĂtszĂksĂg, de ha tegyĂk fel csak instant ĂlesztĂvel dolgozol kisebb volumenben, akkor tutira kelleni fog.
- **FeltĂthĂtĂ:** tĂbb kivitelben Ăs mĂretben kaphatĂ, a szortiment alapjĂn vĂlassz!
- **FeltĂttartĂk/GN edĂnyek.** Az alapanyagok/feltĂtek tĂrolĂsĂra szerintem a legoptimĂlisabb megoldĂs, erre lettek kitalĂlva, Ăs praktikusan pakolhatĂk a hĂtĂbe is.



Szükséges konyhai személyzet

Ez a szekció kifejezetten a konyhára érvényes, a vendégtéri személyzet a tanulmány szempontjából más lapra tartozik. Szóval... Természetes, hogy a munkatársak kapcsán kicsit felül kell tervezned, mert ott vannak a betegszabik, a rendes szabadságok és a hirtelen felmerülő problémák. Ilyen esetben nem árt, ha be tudsz rántani valakit egy-egy műszakra, vagy pár napra. Inkább most azt emelném ki, hogy egy műszakban hány ember fog kelleni a pályára.

Persze ez is egység függő, egy melegkonyhás kávézóban, vagy egy kis étteremben, ahol a pizza csak kiegészítő termék, elég lehet egy ember is, aki sorra készíti a pizzákat. Sőt, egy kisebb pizzéria esetén, ha valaki beteg, akkor limitált ideig egy kolléga is el tudja vinni a frontot, de egy napi darabszám felett, az időszakos darálásban egy ember kevés, azt azért huzamosabb ideig nem kívánom senkinek. Egy-egy rendezvényen, amikor egyedül vagyok mindenre, és mondjuk van 5 órám, hogy lesüsse 100 pizzát, a végére már komolyan el tudok fáradni, minden munkanapon így dolgozni húzós dolog. Szóval ideális esetben egy pizzafrontra 2 szakképzett ember kell, akik egymást kiegészítve viszik a folyamatot.

- Kell egy ember, aki nyújt és feltétezt, az ő munkája a lapátra húzással és véget.
- És kell egy sütő, aki vet, forgat, és kiteszi a kész pizzát.

Fontos, hogy mindkét kolléga értsen mindenhez, ha be kell állniuk a másik helyre, azonnal fel kell tudniuk venni a fonalat, és magabiztosan kell bánniuk mindennel.

31

A két pizzás kolléga mellett, bizonyos volumen fölött nagy segítség lehet egy konyhalány/kisegítő is, bár magunk között szólva, egy átlagos hazai forgalmat 2 embernek el kell tudnia vinni, újabb munkaerőt csak akkor vegyél fel, ha tényleg nagy a pörgés. Amikor Nápolyban tanultam, az ottani pizzériában ugyan 3-4 ember dolgozott egyszerre a konyhában, de az erősebb napokon kiadtak akár 800-900 pizzát is, egy ekkora volumennél már indokolt a nagyobb csapat, és minden mozzanatnak egy svájci óra pontosságával kell működnie (itthon felfoghatatlan az a profizmus, és az a tempó, amivel kint dolgoznak).

Étlap, Promóció, Stratégiai elemek, amiket érdemes figyelembe venni...

Az, hogy az egységedben milyen minőségű pizzát teszel a vendégek elé az egy dolog... de a szakmai oldalon kívül is van világ, üzletnek hívják, hogy milyen modell szerint üzemelsz, milyen szortimenttel mérsz, valamint, hogy hogyan juttatod el a híredet a potenciális vendégekhez. Mert ugye lehet a tiéd a világ legjobb pizzája, a kutya sem tudja, hogy létezik. Mivel ez nem egy klasszikus értelemben vett üzleti anyag, ezért az üzleti oldalt nem boncolgatom részleteiben, de van pár olyan



gondolat, amit mindenképpen szeretnék megosztani veled, mert a pizza mellett alapjaiban határozhatják meg, hogy mennyire leszel sikeres.

- **Megfelelő működési típus:** Az egy dolog, hogy te pontosan tudod, hogy milyen szolgáltatást akarsz a pizzériádnak. De megvizsgálod, hogy a célcsoport oldaláról mire van igény, emellett mi az a működési forma, ami a legnagyobb profitot fogja hozni? Házhozszállítás, elvitel, vagy ültetett vendéglátás? Persze vannak amiket párhuzamosan is lehet csinálni, de láttam már olyat, hogy egy teljes üzleti modellváltás hozta meg a várt eredményeket.
- **Üzleti rugalmasság:** Az elmúlt évek megmutatták, hogy a világ, és főleg az üzleti környezet gyorsabban változik, mint eddig bármikor. Elég egy világjárvány, egy háború a szomszédban, vagy egy energiaválság, és pillanatok alatt a feje tetejére áll az üzleti életünk. Alkalmazkodunk kell az adott helyzethez, ráadásul gyorsan! Szerintem ma ez az egyik legfontosabb vállalkozói készség, ami szerencsére tanulható, és érdemes is megtanulni. Pl. a Covid első hulláma alatt... az tudott profitálni abból az időszakból, aki hamar átállt egy másik formára (például otthoni pizza csomagokat adott el a vendégeknek, vagy elősütött, otthon befejezhető pizzát árultak). Ugyanez a vendégszerzés terén is igaz. A szokásjog ma már nem működik, itt is alkalmazkodni kell. Ha például a potenciális vendégeid átszoknak a TikTok-ra, akkor te ne maradj mondjuk a Facebook-on (vagy ne csak ott) csak azért, mert „úgy szoktuk”.
- Ha már vendégszerzés... **Van stratégiád arra, hogy hogyan kommunikálsz tervezett módon a vendégeiddel?** Milyen csatornákon? Milyen kampányokat futtatsz és évente hányszor? Külsős vagy belsős csinálja a kivitelezést (tervezés, szövegírás, képanyag, médiavásárlás stb.)? Lehet szeretni, lehet gyűlölni, de marketing ma már megkerülhetetlen terület a vendéglátásban is, hol vannak már azok a békés '90-es évek, amikor majdnem, hogy elég volt kinyitni a kapukat, a vendégek meg csak jöttek maguktól?
- Mi lenne, ha azt mondanám, hogy párezer embert akkor tudnál behívni az egységedbe, amikor csak akarsz? Pedig ma már ez a helyzet. **Ha adatbázist építesz a vendégeidből,** ha egy ösztönzőért cserébe elkéred a közvetlen elérhetőségüket, akkor egy-egy kampánynál vagy akciónál, fillérekből fogod tudni elcsábítani őket, emellett interaktív kommunikációval jobban meg is ismerheted őket, ami szintén fontos lesz az üzletfejlesztés szempontjából. Ha még nem kezdted el az adatbázis építést, ez legyen a következő dolgod!
- **Ár akciók:** Na ez az, amit viszont ne csinálj! Hogy mi a baj vele? Először is... marketing kutatások bebizonyították, hogy a csökkentett árak a vendégek alsó célcsoportját tudják bevonzani. Velük amúgy semmi baj sincs, viszont ha erre a szegmensre célsz, akkor készült fel arra, hogy egy-egy pizzán kevesebb hasznod lesz, ami meg azt jelenti, hogy ha tisztességes bevételt szeretnél, nagy volumenben kell eladnod. Ami meg nem biztos, hogy megvalósítható. Ha tökéreözebb vendégszolgálatot, és magasabb profitot szeretnél, akkor az akció helyett inkább csinálj azt, hogy azt az összeget amit elengedtél volna az árból, inkább költsd valami



ösztönzőre/ajándékra desszertre/akármire, amit az ajánlatod mellé adsz. Egy tökeerősebb célcsoportnál nem az a párszáz forint kedvezmény lesz a hívószó, hanem az ajándék, a kedvesség, a többlet, ami a pizza mellé jár. Érzed a különbséget? Teljesen más gombokat nyomogat meg a kettő.

- Az adatbázis fontos, de ezen belül is érdemes nagy hangsúlyt fektetned a közvetlen környezetben elérhető vendégre. Ugyanis ők lesznek azok, akiket a legkönnyebben tudsz becsábítani, amikor csak akarsz. Belőlük tudsz a legkönnyebben törzsvendégséget építeni. Szóval **különböztess meg a helyieket!** Ennek a megúszós módja egy kedvezményre jogosító kupon (ne akard letudni ennyivel, vannak ennél jobb módszerek is), de egy „x” fogyasztás után ajándék már jobban tud működni, nem beszélve egy speciális, csak számukra elérhető pizzáról, egy csak nekik szóló „early bird” kedvezményről, vagy valamilyen kreatívabb megoldásról.
- **Események:** Egy jó módszer arra, hogy rendszeresen megtöltsd a házat. Hiába jó a pizzád, a vendégek az étkezés mellett élményeket, és különlegességeket keresnek, amikre a különböző estek vagy események remek lehetőséget adnak. Olasz régiók pizzái... Egyedi/alkalomhoz illő alapanyagok... Gourmet est... „Grillről a pizzára” napok, stb. A határt szintén csak a kreativitás szabhatja meg, gyakorlatilag bármire lehet egy ötletes eseményt rendezni. Akár fix belépővel és korlátlan kóstolással...
- **Étlap/pizzalap:** Nem vagyok híve a túl bő szortimentnek. Egyrészt rengeteg alapanyagot kell tartani hozzájuk, ami nagyobb kálóhoz vezet, ráadásul az alapos beszerzés is nehezebb. Másrészt a vendégek szempontjából sem mindig jó választás. Pszichológiai tesztek kimutatták, hogy az emberek csak egy bizonyos szintig szeretik a választékot, viszont a túl sok lehetőség frusztrálja őket, és beindul a „menekülj” ösztön. Gazdaságosabb, ha az étlapon 10-20 közötti pizza szerepel, beleértve a klasszikusokat, a saját pizzákat, és a gourmet vonalat is. Egyszerű étlap, helyi és szezonális alapanyagok, kreatív és változó szortiment... nincs is jobb ennél!
- **Beszállítók tudatos kezelése:** Pontosan tudod te is, hogy mennyire fontos, hogy fix, megbízható és kiszámítható beszállítók legyenek körülötted. És nem mellesleg sok pénzt takaríthatsz meg vele, ha egy kicsivel több időt szánsz a beszállítóra. Ne csak az legyen a menet, hogy kiugrasz a Metroba ha kell valami, bizonyos tétel fölött már érdemes leszerződni az egyes beszállítókkal, akár termékcsoportonként, vagy akár a fontosabb termékek esetében ha kell külön-külön is. Emellett érdemes maximum fél évente szondázni a piacot, és megvizsgálni az ár/érték arányt, sok pénzt lehet megfogni ezzel is. Emellett keress kistermelőket vagy kézműves alapanyagokkal foglalkozó kisvállalkozásokat is, igazi aranybánya tud lenni egy-egy sajtmanufaktúra, vagy például egy sonkaüzem.



Pár „apróság” a végére...

Van pár apróság, amiket röviden érdemes megemlítenem, viszont nem tudtam egyértelműen besorolni őket egyik szekcióba sem, így most „ömlesztve” csak itt hagyom neked, hátha szükséged lesz valamelyik infókra.

- **Gluténmentes pizza:** Ha eddig még nem futottál bele, hamarosan bele fogsz. Mégpedig a vendégek igényeibe a gluténmentes pizzára. Egyre több a valamilyen intoleranciával élő vendég, és mivel ez az iparág is rohamosan fejlődik, ma már az érintett vendégek elvárásai is egyre magasabbak. És kivitelezhető az ilyen irányú igények kielégítése, ma már például a Caputo-nak és a 5 Stagioni-nak is van jó minőségű gluténmentes pizzalisztje (bár az igaz, hogy jóval drágábbak, a Caputo ára konkrétan valahol az arany, és a rák ellenszere között mozoghat).

Viszont vannak ezzel gondok is. Olyanok, amik engem például elriasztottak attól, hogy fizető vendégeknek is áruljak gluténmentes pizzát. Nekem speciel 2 nagy problémám volt, ami talán neked is segíteni fog a döntésben. Az egyik a pizzák minősége. Igen, tény, hogy ma már egészen jó gluténmentes pizzákat lehet sütni. De gondolj csak bele, a lassú érlelésű pizzák egyediségét az adja, hogy a dagasztás, és a lassú kelesztés alatt kialakul a gluténháló, amitől olyan levegős lesz a végeredmény, mint a felhő. Ha nincs glutén, akkor gluténháló sincs, tehát hiába lehet jó gluténmentes pizzát sütni, de hiszem és vallom, hogy SOHA nem lesz olyan, mint a sima társai. Ez nálam már problémát jelent, hiszen olyan pizzákat akarok sütni a vendégeimnek, amiket még hónapok múlva is emlegetnek.

A másik gond, hogy van a gluténérzékenyeknek egy csoportja, akik nem „csak” rosszul lesznek, vagy kiütéseket kapnak ha gluténnal érintkeznek, de akiknél komoly, súlyos tünetek jelentkezhetnek. Az ő esetükben kevés önmagában a lisztre figyelni, kell egy külön helyiség a tészta előkészítéséhez és kezeléséhez, és egy külön kemence a pizzák sütéséhez. Úgy lehet biztosra menni. Persze nem elrettenteni akarlak, nagyon jó eredményeket lehet elérni ezen a fronton, és szépen is lehet keresni vele. Csak legyél tisztában a fentiekkel, ha döntéshelyzetbe kerülsz.

- **Fagyasztott tészta:** Előállhat egy olyan helyzet, hogy még idejében veszed észre, hogy túl sok bucíval készültél aznapra, ilyenkor elgondolkozik az ember, hogy mitévő legyen. Hagyja a fölösleget a hűtőben, vagy kockáztasson, és fagyassza le a tésztát? Mivel már én is jártam így, elkezdtem tesztelgetni a fagyasztási módszereket, és az a tapasztalatom, hogy ha belefutsz ilyenbe, hiába nem ideális, le tudod fagyasztani a tésztát. Arra figyelj, hogy már bucízva, és minimálisan kelesztve menjen a fagyasztás, és ne egyben, a bucízás előtt. Illetve a felhasználás előtti napon vedd ki a fagyasztóból, és egy napra tedd át a sima hűtőbe. Ha ezek után még hagysz a tésztának szobahőmérsékleten is pár órát, akkor nagyon jó pizzákat tudsz sütni ezekből is, azaz én eddig akárhányszor rákényszerültem, a

Elakadtál? Kérdésed van? - www.mobilpizzabar.hu/ettermeknek

Bogschütz Dániel - +36306893445 - info@mobilpizzabar.hu



tészta sütésig mindig magára talált, a pizza meg jó volt. Persze ne erre alapozz egy egész üzleti modellt, de néha jól jöhet.

- **Bucibeszállító:** Előfordulhat, hogy valaki úgy szeretne pizzát árulni kiegészítő tevékenységként, hogy nincs helye/tudása a teljes folyamathoz, és rákényszerül (vagy úgy dönt), hogy a kész buciát is készen veszi, ezzel „megúszva” a dagasztással járó alapossgot és macerát. Ezzel nincs is semmi gond, mi is dolgozunk bérgyártásban, amikor a kész, kidagasztott és bucizott tésztát adjuk oda az éttermeknek. Viszont ha te is erre adnád a fejed, egy dologra nagyon vigyázz, mégpedig a túl sok összetevőre. Én értem, hogy fontos az eltarthatóság, a tömeggyártáshoz kellene az ízfokozók meg az állományjavítók, de a lassan érlelt pizza nem egy tömeg műfaj. Éppen ezért egy pizzalabdának összesen 4 összetevője van, több nem lehet. Liszt, víz, élesztő só. Ennyi és nem több. Ha olyan helyről vennéd a buciát, ahol ezek mellett még van benne valami, akkor szerintem menekülj. Csalódást keltő tud lenni, amikor azt látom, hogy egy nagynevű vendéglátóipari szállító márka előre csomagolt buciát árul, és az összetevők száma 2 sorban alig fér el. Az nem baj, ha egyszerűsítet a folyamatokat, de akkor csináld jól, és inkább gyakrabban rendelj, kevesebbet.

Végszó

Természetesen tisztában vagyok azzal, hogy így, írott formában nem tudok senkit megtanítani lassú érlelésű pizzát sütni. Még a videó, mint formátum sem alkalmas erre, egyszerűen kell valaki, aki személyesen állítja be a pizzaszakácsok kezét (vagy a tiédet), ez van, vannak „fizikai” műfajok. Viszont azt igenis remélem, hogy kaptál pár olyan trükköt vagy tanácsot, amivel kijavíthatsz egy-egy szakmai hibát a folyamat alatt. Vagy a tanulmány csak elindította az agyad, és változtatsz valamin, ami többletbevételt fog hozni. Vagy eddig még csak játszadoztál a pizza felvételével az étlapra, de ez az anyag meggyőzött arról, hogy érdemes. Ha ezek közül valamiben tudtam segíteni, vagy akár csak 1 olyan dolgot olvastál, amitől jobban mehet az üzlet, akkor én már elértem a célokat, egy fokkal közelebb jutottunk a minőségi hazai pizzához.

Szóval ezzel kívánok neked jó pizzázást és jövedelmező üzletet, ha szeretnél valamilyen formában együtt dolgozni velem, vagy csak egy jót szakmázni egy kávé mellett, keress bártan!

