

Variskankaan Martat
Pizzan tarina
Elsan
keittiössä

Osa1. Hapanjuuritaikina

2021

Kuvat ja ohje:

Elsa Jääskelä

Editointi:

Tuula Kärnä



Tässä yksi malli tehdä pizzaa hapanjuurella. Kelvolliseen lopputulokseen pääsee monilla tavoilla. Voit muuttaa esim jauhojen määrää ja taikinan säilytyslämpötilaa, jotka vaikuttavat taikinan kohoamisaikaan. Itse olen mieltynyt tähän tapaan, koska se sopii omiin aikatauluihini. Taikinasta tulee kahdeksan pizzapohjaa, jotka voi paistaa samalla kertaa tai useammassa erässä neljän päivän aikana.

VALMISTELE JUURI

I

(24 tuntia ennen leipomista)

10g emojuurta

25g haaleaa vettä

25g vehnä jauhoja

Anna kypsyä 12 tuntia
huoneenlämmössä.

II

(4–10 tuntia ennen leipomista)

60g juurta

100g haaleaa vettä

100g vehnä jauhoja

Anna kypsyä yön tai päivän yli
huoneenlämmössä.

Valmista juurta on nyt 260 grammaa.
Ota siitä 60 grammaa virkeää juurta

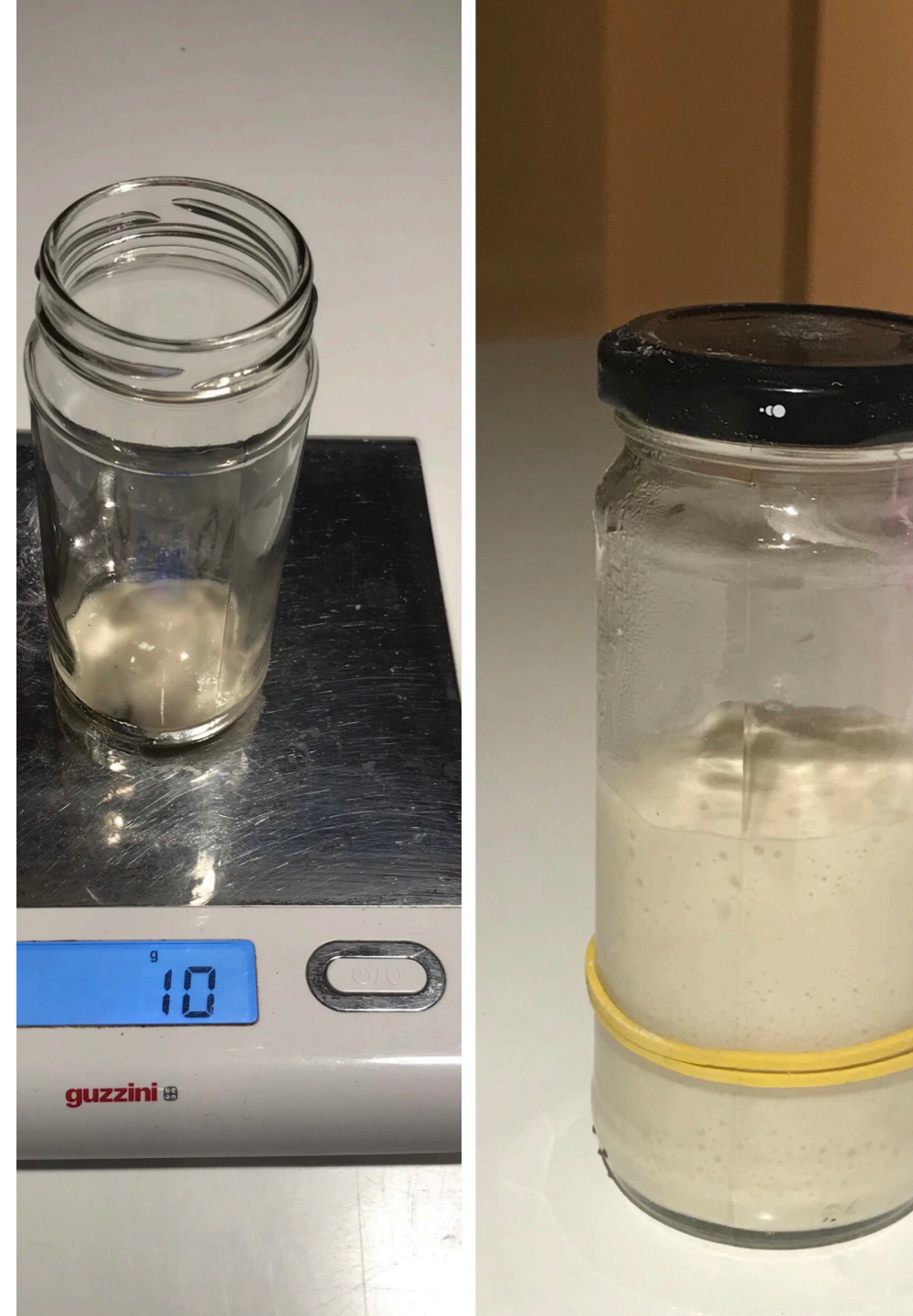
Yhteenveto juuren ruokinnasta

Juuren ensimmäinen ruokinta:

10 g juurta

25 g noin 28 asteista vettä

25 g vehnä jauhoja



Toinen juuren ruokinta:
60g kerran kohotettua juurta
100 g noin 28 asteista vettä
100 g vehnä jauhoja

Anna juuren kohota vähintään
kaksinkertaiseksi. Kohoamisen tarkkailua
auttaa lähtötilanteen kertova kuminauha
purkin ympärillä.



Ainekset kuuteen pienempään ja kahdeksaan isompaan pizzaan

- Ohje Elsa Kuuselan kirjasta

(leipurinprosentit)

200 g juurta (20 %)

630 g haaleaa vettä (63 %)

1000 g puolikarkeita vehnä jauhoja (100 %)

20 g suolaa (2 %)

Jauhoksi kannattaa valita hyväsitkoinen jauho. Esimerkiksi K- ja S- kaupoista löytyy Caputo Cuoco tai Manitoba Cream

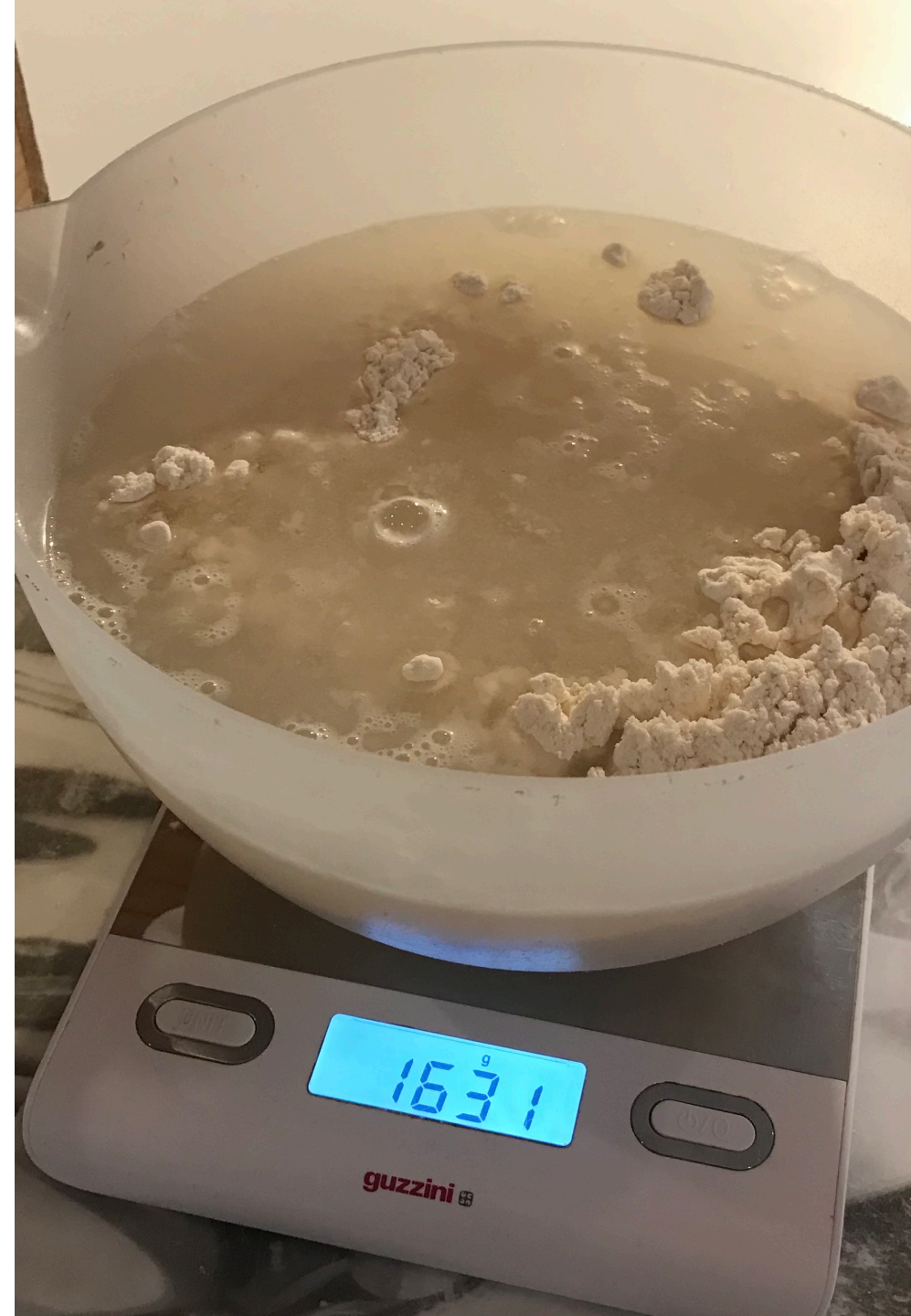


Taikinan valmistus:
Punnitse jauhot



Autolyysi

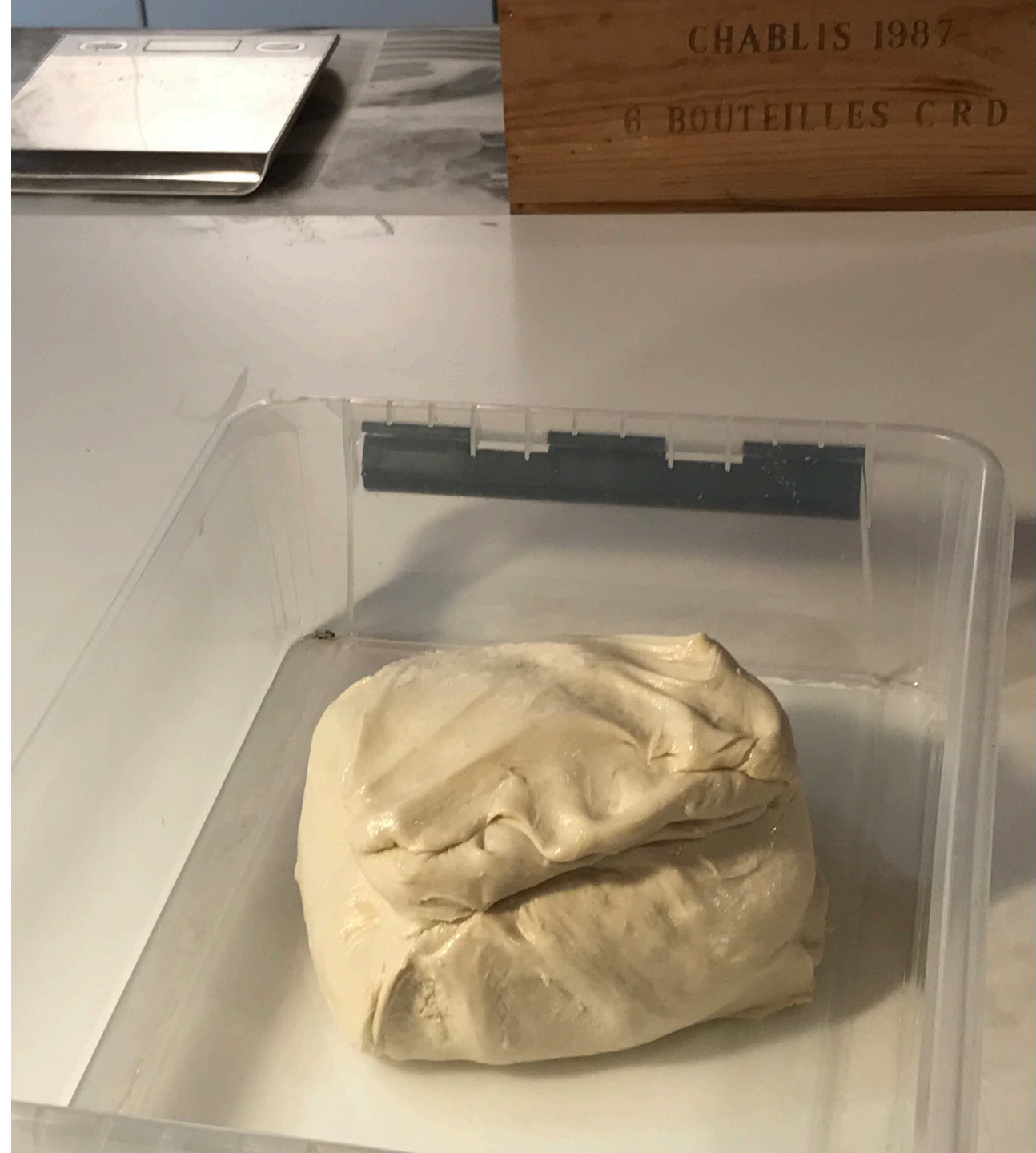
Lisää vesi, sekoita tasaiseksi massaksi ja anna tekeytyä noin tunti (autolyysi). Autolyysin aikana vesi alkaa imeytyä jauhoihin ja jauhojen entsyymit aktivoituvat ja hajottavat tärkkelystä sokeriksi, joka on tärkeää ravintoa taikinan villihiivoille. Autolyysin lopuksi taikinaan lisätään juuri ja suola. Juuren voi lisätä myös ennen autolyysiä. Esikohotus 4-5 tuntia, jonka aikana taikinaa taitellaan puolen tunnin välein vähintään kolme kertaa.



Lisää juuri



Lisää lopuksi suola, sekoita se taikinaan ja anna levätä noin puoli tuntia ennen ensimmäistä taittelua.



Taittelu

Ujuta sormet taikinan reunan alle, laita peukalot taikinan päälle ja ota taikinan reunasta napakka ote. Nosta ja venytä taikinan reunaa kunnes tunnet siinä vastusta. Taita venytetty uloke taikinan yli ja sen päälle. Kierrä astiaa ja taittele koko taikina ympäri samalla tavalla. Jätä lepäämään puoleksi tunniksi ennen seuraavaa taittelua. Taittelu venyttää gluteiiniketjuja ja ne asettuvat ristiin toisiinsa nähdessä jolloin sitko vahvistuu. Taikinan kimmoisuus lisääntyy taitteluissa niin, ettei se enää tahdo venyä.

Venytä...



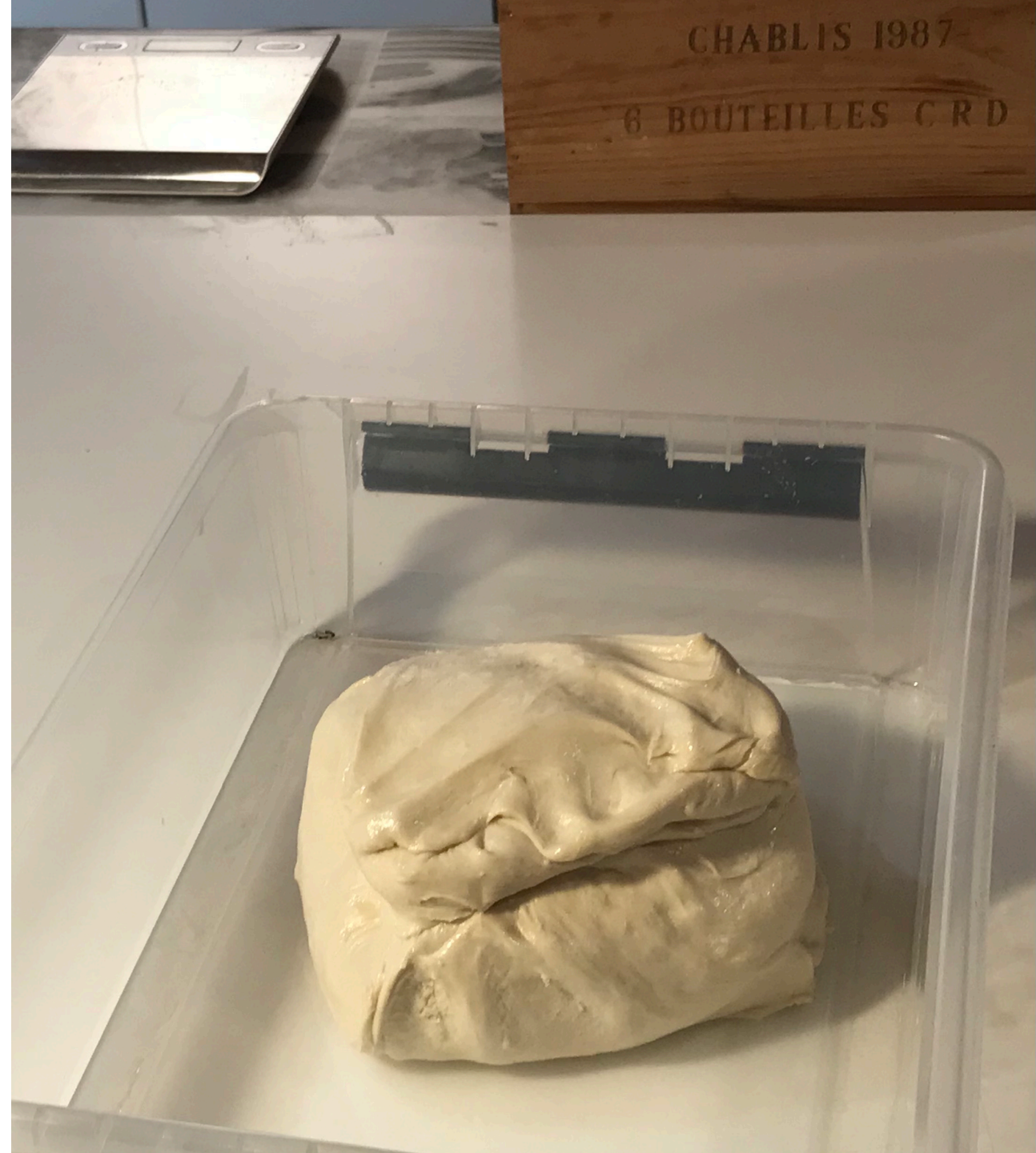
ja taita...



venytä ja taita...

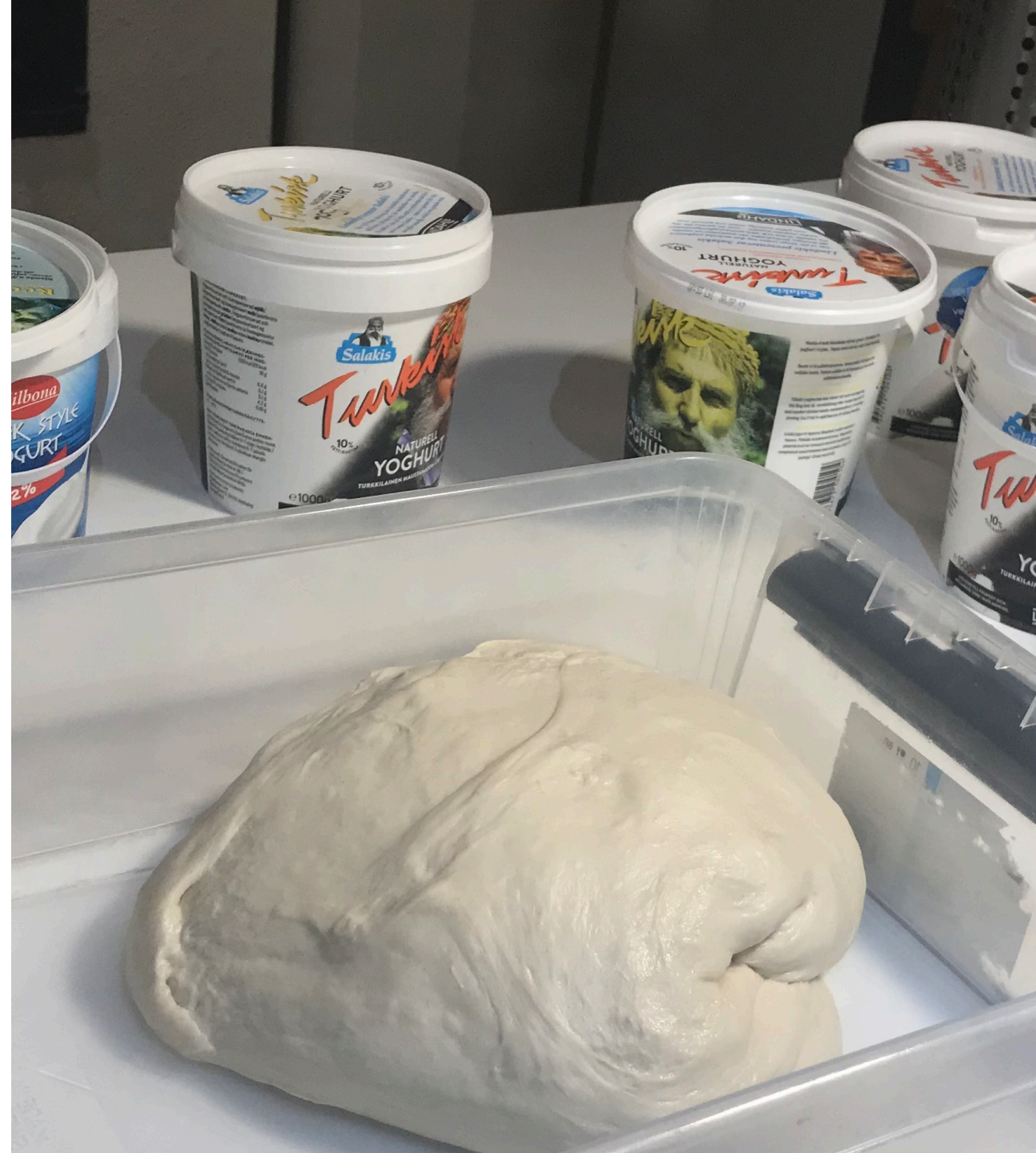


Jätä taiteltu taikina tekeytymään peitettynä noin puoleksi tunniksi ennen seuraavaa taittelua. Toista taittelut vähintään kolme kertaa.



Kun taikina on kohonnut riittävästi, 4-5 tuntia

Voitele kohotuspurkit kevyesti
oliiviöljyllä



Pyörittele

Jaa kohonnut taikina kuuteen-
kahdeksaan osaan. Pyörittele palat
palleroiksi, laita öljyttyihin
purkkeihin ja siirrä jääkaappiin
odottamaan pizzojen paistamista.

