



Lihtne pitsataigen

KOGUS: 8 TAIGNAPALLI

ETTEVALMISTUSE AEG: 15 MIN

KERKIMISE AEG: 12H

VAJA LÄHEB

- 1kg "00" eriti peent nisujahu
- 30g peent meresoola
- 2,1 g värsket pärmi
- 650g vett
- oliivõli

TEGEVUSED

1. Sega jahu ja sool kaussi;
2. Teise nõusse kaalu vesi - 1/3 kuuma vett, 2/3 kraanikülma vett;
3. Lahusta pärm vees;
4. Kalla vee-pärmi segu jahu-soola segule;
5. Kasutades taigasegajat või käsitsi, sõtku tainast seniks kuni ta on ühtlane mass. Taigakonksuga segades läheb u 10 minutit, kuni tainas on ühtlane, käsitsi natuke kauem;
6. Tee käed külma veega kokku ja eemalda taigen segamismõust. Vooli temast suur kuulike ja aseta kuul õhukindlasse anumasse ning kata kergelt oliivõliga. Jäta taigen seisma temperatuurile 22°C;
7. 12 tunni möödudes peab olema tainas kerkinud ja õhuline;
8. Jaota tainas kaheksaks võrdseks osaks ja vooli lõplikud taigakuulid. Jäta taigakuulid enne küpsetamist rätiku alla "rahunema" 2-3 tunniks
9. Vooli kuulist pitsapõhi, kata ja pista ahju.

