



Il pizzaiolo perfetto

Pasja, chęć do nauki i dużo cierpliwości

W każdym dużym i małym mieście, a często już i na wsiach, znajdują się pizzerie. Z tego powodu pracy w zawodzie *pizzaiolo* nie brakuje, oczywiście dla tych, którzy mają dobrą wolę i chęci

do podnoszenia własnych kwalifikacji. Żyjemy w czasach, w których „uczenie się sztuki, jaką jest pizza” może być dodatkowym atutem, a kursy doszkalające mogą dostarczyć całą wiedzę potrzebną do tego, aby wejść na rynek pracy i nabyć umiejętności, które zostaną wykorzystane w odpowiednim czasie. Jest to bez wątpienia bardzo dobry wybór dla naszej przyszłości zawodowej. *Pizzaiolo* musi znać wszystkie rodzaje dodatków, które składają się

na pizzę: rodzaje mąki, wodę, drożdże, sól, oliwy, ale przede wszystkim ich proporcje i technologie w celu uzyskania wysokiej jakości ciasta, biorąc

pod uwagę wszystkie zmienne, takiej jak: pogoda i pory roku, temperatury otoczenia i dojrzewania czy wyrastania ciasta. Profesjonalny *pizzaiolo* musi również wiedzieć, jak wyrobić ciasto i jak je potem użyć w zależności od różnych typów piekarników elektrycznych lub gazowych oraz w piecach opalanych drewnem, które w ostatnich latach bardzo zyskują na popularności, ale wymagają większego doświadczenia.

Ogólny zakres obowiązków *pizzaiolo*

Pizzaiolo w lokalu gastronomicznym realizuje zamówienia na pizzę, *calzone* i focaccię, przygotowuje ciasta według włoskiej receptury oraz śledzi i kontroluje proces dojrzewania i wyrastania ciasta. Porcuje ciasto i wyrabia kulki oraz przygotowuje dodatki do pizzy. Jest odpowiedzialny za przechowywanie półproduktów, zamawianie lub przygotowywanie listy półproduktów i artykułów spożywczych w hurtowniach. Jego praca jest w znacznym stopniu autonomiczna. Istotną jest dyspozycyjność do pracy w święta oraz w godzinach wieczornych, a także w godzinach nadliczbowych. *Pizzaiolo* pracuje w gorącym środowisku z wahaniami temperatur i często

Zawód *pizzaiolo* pozwala na pracę w młodym i stymulującym środowisku, na bycie w centrum uwagi. Aby zostać profesjonalistą, należy ukończyć kurs zawodowy we Włoszech lub w Polsce, dzięki któremu można rozpocząć naukę i zostać dobrze przygotowanym do zawodu. Potrzebne są do tego pasja, chęć do nauki i dużo cierpliwości.



warto wiedzieć

**Ogólne obszary działania
pizzaiolo**

1. Zamówienia, odbiór, magazynowanie i przechowywanie żywności.
2. Wyrób ciasta.
3. Przygotowanie ciasta, dojrzewanie i fermentacja.
4. Przygotowanie pieca opalanego drewnem lub pieca elektrycznego/gazowego.
5. Przygotowanie składników i dodatków do pizzy.
6. Rozkręcanie placka na pizzę oraz nałożenie składników i dodatków.
7. Pieczenie pizzy w piecu.
8. BHP, organizacja, czystość stanowiska pracy i przestrzeganie zasad higieny osobistej.

w stresujących sytuacjach. W pracy wymagana jest zdolność do wytrzymywania dużych obciążeń i szczytów pracy, np. w godzinach obiadowych, kiedy klienci zwykle przychodzą wszyscy na raz. Podstawą jest dobra motoryka pracy ręcznej i obycie na stanowisku pracy, zwykle

pod czujnym okiem klientów danego lokalu gastronomicznego. To środowisko pracy nie jest odpowiednie dla osób nietolerujących glutenu lub z alergią na mąkę.

**Szczegółowy opis
obszarów działania pizzaiolo**

1. Zamówienia, odbiór, magazynowanie i przechowywanie żywności; wykrywanie zasobów; ustawianie kolejności produktów; sprawdzanie dostarczonych produktów; podział produktów; magazynowanie; przechowywanie.
2. Przygotowanie ciasta; wybór produktów; ważenie składników; mieszanie składników w mieszarce; ustawienia i prędkości mieszania; sprawdzanie właściwości ciasta w różnych etapach mieszania i przetwarzania.
3. Przygotowanie ciasta do procesu dojrzewania i fermentacji; podział ciasta na porcje; formowanie kulek z porcji ciasta; ułożenie kulek w pojemnikach na ciasto; przechowywanie; kontrolowanie różnych etapów dojrzewania i fermentacji ciasta.
4. Przygotowanie pieca opalanego drewnem lub piekarnika elektrycznego/gazowego; sprawdzanie zapasów drewna; usuwanie elementów spalania i popiołu; rozpalanie ognia lub ustawianie temperatury w piecu elektrycznym; ▶



- ▶ kontrola temperatury wypieku pizzy; sprawdzanie czystości płyty szamotowej.
- 5. Przygotowanie składników i dodatków; oczyszczanie składników; kontrolowanie świeżości składników i dodatków; rozdrabnianie mozzarelli, jeżeli jest w blokach; cięcie na krawalnice wędlin; przyprawianie mięsa; utrzymywanie w świeżości ziół i przypraw liściastych.
- 6. Rozkręcanie placka oraz nakładanie składników i dodatków; obsypanie mąką surowej kulki ciasta; rozciąganie kulki ręcznie do ustalonego rozmiaru; formowanie placka na kształt cienkiego dysku; przygotowanie placków do nakładania dodatków; równomierne posmarowanie sosem pomidorowym; posypanie mozzarellą; ułożenie pozostałych składników pizzy; uporządkowanie składników po nałożeniu na pizzę.
- 7. Wkładanie i wypiek pizzy w piecu; sprawdzanie temperatury pieca/piekarnika; czyszczenie płyty szamotowej; podnoszenie surowej pizzy łopatą do nakładania; wkładanie do pieca; kontrolowanie wypieku pizzy; obracanie pizzy w piecu względem źródła ciepła; wyjmowanie upieczonej pizzy; umieszczanie pizzy na talerzu lub kartonie; dzielenie pizzy na kawałki radełkiem.
- 8. Organizacja, czystość, pielęgnacja stanowiska pracy i przestrzeganie zasad higieny osobistej; kontrolowanie sprzętu i narzędzi pracy; dbanie o czystość i wizerunek odzieży roboczej.

Formowanie pizzy

Każdy *pizzaiolo* powinien dążyć do idealnego i szybkiego formowania placka na pizzę, ponieważ zwykle goście przychodzą do restauracji w godzinach obiadowych, a co za tym idzie, *pizzaiolo* otrzymuje w krótkim czasie dużo zamówień na pizzę. W celu uzyskania pizzy o średnicy oko-

”Każdy *pizzaiolo* powinien dążyć do idealnego i szybkiego formowania placka na pizzę, ponieważ zwykle goście przychodzą do restauracji w godzinach obiadowych, a co za tym idzie, *pizzaiolo* otrzymuje w krótkim czasie dużo zamówień na pizzę.”

ło 30-33 cm ciasto powinno zostać podzielone na kulki o wadze ok. 200-250 g każda. Kulkę na pizzę należy wyjąć delikatnie z pudełka (pamiętając zawsze o tym, aby włożyć łopatkę pomiędzy kulkę i dno pudełka) i umieścić ją na blacie. Kulka jest pełna pęcherzyków powietrza powstałych w trak-



cie wyrastania ciasta. Posypujemy ją następnie z każdej strony mąką. Formowanie pizzy składa się z dwóch czynności, które należy wykonać w następującej kolejności:

1. Naciskanie:

- prawą ręką (lub ręką, której częściej używamy), otwartą i nachyloną pod kątem 45° w stosunku do blatu, naciskamy na kulkę ruchami okrężnymi od środka na zewnątrz, aż dotrzemy do miejsca oddalonego od zewnętrznego obwodu kulki o ½ cm, brzegi zostawiamy;
- czynność tę należy powtórzyć dwa lub trzy razy, aż do uzyskania placka na tyle dużego, że można będzie na nim pracować z użyciem obu rąk;
- układamy dłoń na wyższej części placka ciasta, trzymając je otwarte i oparte o ciasto opuszkami pod kątem 45° w stosunku do blatu, przystępujemy do naciskania na krążek w ten sposób, że każda dłoń naciska na swoją połowę krążka.

2. Wyciąganie. Czynność tę możemy wykonać na różne sposoby:

Sposób neapolitański

Polega on na umieszczeniu prawej dłoni w połowie pizzy i trzymaniu jej nieruchomo na cieście. Lewą ręką w tym czasie chwytemy za brzeg ciasta i wyciągamy ciasto ruchami prostopadłymi



foto: Thinkstock

w stosunku do drugiej ręki, podnosząc ją, aby wykonać $\frac{1}{4}$ obrotu. Czynność powtarzamy przynajmniej cztery razy, aż możliwy będzie pełny obrót pizzy, i w każdym razie do uzyskania pożądanego obwodu. Metoda ta z całą pewnością jest najdelikatniejsza.

Metoda poszerzania na blacie

Polega ona na naciskaniu opuszkami palców lewej dłoni wyższej części placka, aby trzymać nieruchomo pizzę, podczas gdy prawa dłoń (przy połączonych opuszkach) wyciąga ciasto prostopadle w stosunku do lewej dłoni, obie dłonie przekręcają pizzę pod kątem $10-20^\circ$. Czynność tę należy powtórzyć tyle razy, aż możliwy będzie pełny obrót pizzy, i w każdym razie do uzyskania pożądanego obwodu, uważając na to, aby trzymać zawsze palce w odległości około $\frac{1}{2}$ cm od zewnętrznego obwodu placka, w ten sposób uda nam się uzyskać taki brzeg pizzy, który pozwoli na utrzymanie dodatków, tak jak w przypadku metody neapolitańskiej. Jest to metoda prostsza.

Metoda poszerzania

z wykorzystaniem wagi ciasta

Odróżnia się ona od wcześniejszej metody tym, że placek ciasta zwisa (w połowie swojego obwodu) po wewnętrznej stronie blatu i kręcimy plackiem, aż do uzyskania odpowiedniej wielkości.

Metoda poszerzania poprzez podrzucanie w górę

Jest to technika wymagająca sprawności ze strony *pizzaiolo*, który wykorzystując swoje przygotowanie manualne i sprawność w wykonywaniu szczególnych ruchów za pomocą rąk, pozwala na zindywidualizowanie czynności będących rodzajem swoistego i prawdziwego przedstawienia. Ta metoda należy do metod najtrudniejszych.

Nakładanie dodatków

Następną fazą w produkcji pizzy, zanim trafi ona do pieca opalanego drewnem lub elektrycznego, jest nakładanie dodatków. Zazwyczaj nakładanie dodatków na pizzę odbywa się przed jej pieczeniem, ale w przypadku niektórych składników wskazany jest tak zwany „farsz surowy” – chodzi o wszystkie wędliny i mięsa sezonowane, które uwalniają swoje zapachy szczególnie wtedy, gdy są kładzione na wyjmowanej z pieca pizzy w formie surowej. Także substancje natłuszczające, które używane są jako przyprawy (oliwa, przygotowane wcześniej czy też sosy) są lepsze, jeśli użyjemy ich w formie surowej; zioła zapewniają bardziej intensywne zapachy. W zależności od fantazji *pizzaiolo* oraz od posiadanych przepisów, warzywa mogą być także wkładane do pieca.

Nakładanie dodatków powinno przebiegać z odpowiednią szybkością i dokładnością, z wykorzystaniem składników przechowywanych w idealnie higienicznych pojemnikach. Zważywszy na to, że jest to najbardziej delikatna faza w trakcie robienia pizzy, zaleca się przygotowanie składników zawsze przed rozpoczęciem pracy w ilości odpowiedniej do przypuszczalnych potrzeb (w ten sposób unikniemy przechowywania pożywienia przez dłuższy czas w wysokich temperaturach). Nie należy pozostawiać nigdy składników spożywczych pochodzących z otwartych puszek w tych samych pojemnikach, unikniemy w ten sposób powstawania szkodliwych substancji. Przed wykorzystaniem składników pochodzących z puszek lub konserw należy oddzielić je od płynów wykorzystywanych przez przemysł spożywczy, gdyż po podgrzaniu mogłyby uwolnić substancje toksyczne. Zawsze należy też pod koniec zmiany włożyć pozostałe składniki do czystych i hermetycznie zamkniętych pojemników. Jeżeli będziemy podchodzić do pracy zawodowej profesjonalnie, to klienci lokalu i jego właściciele będą z nas zadowoleni, a ciężka praca *pizzaiolo* będzie odpowiednio doceniona. □

Piśmiennictwo dostępne u autora.

Tekst: **RAFAŁ KOPACZ**, instruktor Italian Pizza School,
www.pizza-school.pl