



LA MIA PINSA ROMANA

(lievitazione 48 ore)

Eeguire l'impasto e lasciare a t.a. per un'ora. Poi mettere l'impasto in frigo. Dopo 24 ore, eseguire lo staglio e rimettere in frigo. 4 ore prima della stesura e cottura, lasciare i panetti a t.a.

gr. 1006 farina per pinsa romana
gr. 855 acqua
gr. 21 sale
gr. 21 olio
gr. 3.36 lievito di birra fresco
gr. 1.02 lievito di birra secco (in alternativa al fresco)

Panetti da 250/270 grammi

Cottura per teglia

Temperatura cielo poco sotto 300 (70%)
Temperatura platea 320/350 (100%)
Temperatura generale 320

In caso di cottura della pala

Temperatura cielo 320
Temperatura platea 250

Pelato con olio sale e basilico (non usare frullatore).

In caso di teglia

Il preparato di pomodoro per la teglia, sarà un po' meno denso rispetto a quello della pala in quanto dovrà stare un po' più tempo in cottura e quindi si eviterà di far asciugare il pomodoro.

Tempo di cottura circa 10/12 minuti.
Dopo circa 7/8 minuti aggiungere eventuale mozzarella

Avendo la pinza romana una forma ovale, la formatura dei panetti è diversa rispetto a quella fatta per pizze tonde.