



# 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.

**Preparazione**  
**Pizza Napoletana Verace, Teglia o Focaccia**

Numero panelli	Peso panelli [g]
5	630
Idratazione impasto [%]	Ore di lievitazione a t.a. [h]
85	5
Ore di lievitazione a t.c. [h]	Totale ore di lievitazione [h]
43	48
Temperatura ambiente [C]	Sale[g]
20	25
Olio/Strutto/Burro [g]	Aggiunta di criscito [%]
25	0

Se vuoi preparare una pizza in Teglia, Pala o Focaccia spunta la casella qui di fianco

CALCOLA

**Risultato**

Peso totale impasto [g]: 1882	Farina [g]: 1006
Acqua [g]: 855	Sale [g]: 21
Criscito [g]: 0	Olio/Strutto/Burro [g]: 21
Lievito di birra fresco (LDBF) [g]: 3.36	Forza farina consigliata [W]: 340

In alternativa sostituire il LDBF con:

Lievito di birra secco (LDBS) [g]: 1.02
---

condividilo

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.