

## PINSA ROMANA - ENGLISH

PINSA ROMANA	gr 1.000
Cold water	gr 750/800
Salt	gr 15
Olive oil	gr 15
Dry brewer's yeast	gr 5
<b>OR</b> Fresh brewer's yeast	gr 7,5

Place PINSA ROMANA and yeast in mixer; pour in 80% of the water (600 g) and knead at speed 1 for 1 minute; then switch to second speed for 8 minutes; add salt and continue kneading for 3 minutes; pour in oil and knead for 2 minutes more; finally, pour in remaining water in a thin jet and knead for another 5 minutes. Total kneading time: about 20'.

Let the dough rest in the bowl for 30 minutes during which ventilation (3 full turns of the mixer) is carried out every 10 minutes.

Final dough temperature: 25/26 °C.

When the dough is ready (firm and dry with a tendency to stick to the hook), place it in a closed container in the refrigerator for a minimum of 24 hours to a maximum of 150. Following the 24-hour maturation, the final volume should be 2 times the initial volume. After the 24 hours have elapsed, cut the dough into balls and either place them back in the refrigerator or use them after a few hours to make pinsas.

Bake in the oven at 250 °C, checking the baking point of the product.

## PINSA ROMANA - ITALIANO

PINSA ROMANA	gr 1.000
Acqua fredda	gr 750/800
Sale	gr 15
Olio di oliva	gr 15
Lievito di birra secco	gr 5
<b>opp.</b> Lievito di birra fresco	gr 7,5

Porre in impastatrice PINSA ROMANA e il lievito; versare l'80% dell'acqua (600 gr) e impastare a velocità 1 per un minuto; passare poi alla seconda velocità per 8 minuti; aggiungere il sale e



continuare a impastare per 3 minuti; versare l'olio ed impastare per altri 2 minuti; versare infine a filo la restante acqua ed impastare per altri 5 minuti. Tempo totale di impasto: 20' circa.

Lasciare riposare l'impasto in vasca per 30 minuti durante i quali viene effettuata una ventilazione (3 giri completi dell'impastatrice) ogni 10 minuti.

Temperatura finale impasto: 25/26 °C.

Ad impasto pronto (compatto ed asciutto con tendenza a rimanere attaccato al gancio), riporlo in un contenitore chiuso in frigorifero per un minimo di 24 ore fino ad un massimo di 150. A seguito della maturazione di 24 ore, il volume finale deve risultare 2 volte il volume iniziale. Trascorse le 24 ore tagliare l'impasto in panetti e riporli nuovamente in frigo oppure utilizzarli dopo qualche ora per preparare le pinse.

Cuocere in forno a 250 °C controllando il grado di cottura.

