

PINSA ROMANA

Інгредієнти

- Суміш PINSA MOLINO PORDENONE 1.000г
- Вода холодна 750/800 г
- Сіль 15 г
- Оливкова олія 15 г
- Дріжджі пивні сухі 5 г або Дріжджі пивні свіжі 15 г

Приготування

Покладіть суміш PINSA та дріжджі в міксер; влийте 80% води (600 г) і перемішайте на 1-й швидкості протягом однієї хвилини; потім переключити на другу швидкість на 8 хвилин; додайте сіль і продовжуйте вимішувати 3 хвилини; вливаємо олію і вимішуємо ще 2 хвилини; нарешті повільно влийте воду, що залишилася, і вимішуйте ще 5 хвилин. Загальний час замішування: близько 20 хв.

Залиште тісто відпочивати в чаші на 30 хвилин, протягом яких його провітрюйте (3 повних оберти міксера) кожні 10 хвилин.

Кінцева температура тіста: 22 °C макс.

Коли тісто буде готове (компактне та сухе, має тенденцію прилипати до гачка), помістіть його в закриту ємність у холодильник мінімум на 24 години до максимум 150 годин. Через 24 години розріжте тісто на порції (грамовка за Вашим бажанням) і знову помістіть їх у холодильник або використовуйте через кілька годин для приготування пінци (надати овальну форму).

Випікайте в духовці при 250 °C, 25/30 хвилин, перевіряючи ступінь готовності.

