

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

Pinsa Romana e Pizza in Pala

La Pinsa Romana è una tipica focaccia molto popolare nella Capitale, che negli ultimi anni si è diffusa anche nel resto d'Italia, caratterizzata da una crosta leggera e croccante e da una mollica morbida e molto alveolata. Una volta cotta è condita semplicemente con olio e sale ma più spesso farcita con prosciutti e fette di pomodoro ed anche con ingredienti saporiti come salami, mozzarella, formaggi vari e verdure miste.

Preparata già dagli antichi romani con una miscela di diversi cereali, veniva stesa, allungata (in latino "pinsere", ecco la derivazione del nome) e poi cotta su una pietra rovente.

Lo stesso impasto e lavorazione, nella versione farcita prima di infornare, diviene la cosiddetta Pizza in Pala.

Il nostro preparato a base di più cereali studiati per donare insieme morbidezza, sapore e croccantezza, si impasta e si lascia maturare in frigo e poi, dopo opportuna lievitazione, lo si stira, lo si pone sulla pala e si inforna e... il risultato è garantito!

INGREDIENTI: Farina di **grano tenero** tipo "0", semola rimacinata di **grano duro**, farina di riso, farina di **soia**, farina di **avena**, farina di **orzo**, lievito madre di farina di **frumento**, emulsionante (lecitina di girasole), sale iodato, zucchero, farina di cereali maltati (**frumento**), destrosio, agente di trattamento della farina (acido ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi).

CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere tracce di **latte**, **uova**, **frutta a guscio** e **semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Olio extra-vergine di oliva	12,5	25	50
Lievito di Birra fresco	1,5-2,5	3-4,5	6-9
Acqua	160-175	325-350	650-700

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

I dosaggi con lievito di birra disidratato (secco) anziché con lievito di birra fresco sono:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Lievito di birra disidratato (secco)	0,5-1	1-1,5	2-3

Preparazione: Impastare bene gli ingredienti tutti assieme aggiungendo l'acqua gradatamente (g 550 subito, la rimanenza un po' alla volta a totale assorbimento), fino ad ottenere un impasto morbido, vellutato ed omogeneo. Con l'uso di una spirale la lavorazione sarebbe ottimale.

Scegliendo il dosaggio con più acqua (quello consigliato sulla destra delle tre ricette indicate) spolverare, qualora fosse necessario, la massa durante l'impastamento con un po' di altra farina per ottenere una consistenza corretta.

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Arrotondare quindi l'impasto sul tavolo e metterlo in una bacinella coperta con un telo di plastica o un canovaccio, da riporre in frigorifero (a circa 4-5°C) per almeno 18 ore (può rimanere in frigo fino a 3 giorni).

Passato il tempo minimo di maturazione, togliere dal frigo tutto o parte dell'impasto e lasciare a riposare per circa 30 minuti a temperatura ambiente.

Stendere poi l'impasto su tavolo infarinato e tagliare dei rettangoli di pasta della giusta grandezza, adeguati alle dimensioni della camera del forno dove verranno cotti.

Lasciare quindi a lievitare a temperatura ambiente le pezzature, stese sopra un canovaccio opportunamente infarinato, coperto con un telo in plastica (per circa 100 minuti fino a 150, a seconda della temperatura dell'ambiente di lavoro).

A lievitazione raggiunta, stirare (allungare) con le mani i pezzi formati dando poi una leggera pressione in superficie con i polpastrelli delle dita e adagiarli sulla pala o arnese similare.

Porli poi direttamente sulla base inferiore del forno, preriscaldato alla massima temperatura (220°-250°C, a seconda del modello del forno), anziché su una teglia a metà altezza.

Se invece disponete di un forno da pizza, che sarebbe l'ottimale, fateli scivolare sulla piastra in pietra refrattaria, ben riscaldata.

Volendo si può anche cospargere la superficie dell'impasto con un filo d'olio prima dell'infornamento. Cuocere infine per il tempo necessario, a seconda della pezzatura scelta.

n.b. Per la cottura sul forno di casa meglio dotarsi di una pala di piccole dimensioni con manico corto; scegliere inoltre la modalità statica, senza ventilazione, con irraggiamento contemporaneo del calore "sopra/sotto"; consigliato praticare un vapore iniziale abbondante.

L'eventuale farcitura può essere fatta a piacimento prima di infornare (PIZZA IN PALA) oppure a cottura appena ultimata o quasi ultimata (PINSÀ ROMANA).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto		
ENERGIA	1411 kJ	349 Kcal
GRASSI	1,9	g
di cui acidi grassi saturi	0,3	g
CARBOIDRATI	66,8	g
di cui zuccheri	2,0	g
FIBRE	3,3	g
PROTEINE	12,6	g
SALE	2,53	g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060