

# La pinza



Микс создан специально для типичной Римской «пинсы». Готовый продукт будет иметь ярко выраженный вкус, напоминающий местную традицию благодаря соевой и рисовой муке.

## РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ РИМСКОЙ ПИНСЫ

Предварительный замес:

- 1кг муки LaPinza
- 0,6л воды (60%)
- 20гр свежих дрожжей (2%)

Замесить в течение 3-5 минут на 1-й скорости, получая грубое тесто. Поместить в промасленную емкость, накрыть и оставить в холодильнике на 16-20 часов при температуре +4 °C.

Основной замес:

- охлажденный предварительный замес
- 1кг муки LaPinza
- 1л воды (80% от общего кол-ва)
- 60гр соли
- 20гр оливкового масла Extra Virgin
- 10 гр свежих дрожжей (1% от основного замеса)



Конечная температура теста 26-27 °C. Положить в спиральный тестомес: предварительно приготовленное тесто, муку LaPinza, свежие дрожжи и 550мл воды. Замесить в течение 4 минут на 1-й скорости, включить 2-ю скорость и через 30 секунд начать добавлять другие ингредиенты, ожидая их поглощения: часть оставшейся воды, масло оливковое, другую часть воды, соль и последнюю часть оставшейся воды. Общее время замеса 5 минут. Поместить тесто в емкость смазанную маслом при комнатной температуре (21-22 °C) на 50-60 минут. Сформировать порции нужного веса (рекомендуется 300 г) и поместить их в лоток. Дать им подняться примерно в течение 3-3,5 часов при температуре 21-22 °C перед выпечкой. Растянуть на манной или рисовой муке. Предварительно выпекать и закончить выпечку