

RICETTE FORUM PIZZERIA 2020

RICETTA IMPASTO STREET FOOD PINSA E PALA CON FARINA POLSELLI "LA ROMANA" A CURA DEI MAESTRI ROBERTO DE ROBERTIS, DAVIDE POTENTE E ANTONIO CAPONE

INGREDIENTI

1 kg farina "La Romana" Polselli
750 g acqua
2 g lievito fresco
30 g sale fino
30/40 g olio EVO

PROCEDIMENTO

Versare 500 g acqua TA con lievito fresco, azionare l'impastatrice, inserire 800 g farina Polselli "La Romana"; trascorsi 5/10 minuti attivare la seconda velocità e versare 150 g acqua fredda; trascorsi 5 minuti inserire il sale, aggiungere la restante parte di farina e la restante parte di acqua fredda ad assorbimento; riportare in prima velocità e completare l'impasto con l'inserimento dell'olio EVO, esclusivamente a bordo vasca. Ultimato l'impasto, puntare per 30 minuti e, quindi, realizzare i panetti ottenendo le pieghe desiderate. Far lievitare e maturare per 6/8 ore a TA prima dell'utilizzo. Grazie alla presenza di pasta acida naturale in polvere, l'utilizzo di questa miscela Polselli consente di ottenere una lavorazione semplice, un impasto dalla massima croccantezza e leggerezza e digeribilità.

Ideale per condimento: Mozzarella "Deliziosa" tritata.

A CURA DI

Roberto De Robertis - *Membro di MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Lecce* -
Pizzeria Mistral Day - Lecce
<https://www.facebook.com/mistral.day>

Davide Potente - *Membro di MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Lecce*
Salento Pizza & Food
<https://www.facebook.com/salentopizzaefood>

Antonio Capone - *Membro di MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Lecce*