



# DI MARCO

TASTE DIFFERENT



## LA PALA

### ESTENSIBILITA' E MANEGGEVOLEZZA

Per ottenere facilmente la classica forma stretta e allungata

### DIGERIBILITA' E SAPORE

Grazie all'elevato quantitativo di pasta acida essiccata

### TENUTA AL BANCO

Con l'apporto di farina di riso che ritarda l'asciugatura del prodotto al banco



L'innovativo mix per Pizza in Pala alla Romana alveolata e croccante, con una tenuta al banco e un sapore superiore. Specifica per cotture lente con temperatura inferiore ai 300°.

**Lavorazione 6 - 72 ore**



LA  
PALA

## MANUALE LAVORAZIONE

INGREDIENTI				
<b>1 Kg</b> FARINA LA PALA	<b>800-830g</b> ACQUA <i>mai usare acqua depurata o distillata</i>	<b>3g</b> LIEVITO SECCO <i>2g laboratorio caldo 4g laboratorio molto freddo</i>	<b>20g</b> SALE	<b>20g</b> OLIO E.V.O.

N.B. la temperatura dell'acqua deve oscillare tra 0, 1° e 4° - la temperatura della farina deve oscillare tra 16° e 22° (la somma della temperatura di acqua e farina deve essere tra 18 e 22 gradi).

### PROCEDIMENTO

- **Versare tutta la farina e tutto il lievito nell'impastatrice**, far girare qualche secondo in prima velocità per far scendere il lievito sotto alla farina;
- **Versare l'80% dell'acqua** da utilizzare e inserire la prima velocità per 1 minuto; successivamente inserire la seconda velocità;
- Dopo circa due minuti si sarà creato un impasto omogeneo al centro ma saranno presenti dei residui di farina all'esterno dell'impastatrice, farli agglomerare al resto dell'impasto mettendo **1/4 dell'acqua rimanente a filo sul bordo**;
- Una volta assorbita tutta la farina lasciare girare fino al raggiungimento dei **18 - 19 gradi**. Adesso aggiungere gradualmente il sale e una volta assorbito versare l'olio a filo. Versare lentamente a filo la restante parte di acqua;
- Quando l'acqua verrà completamente assorbita, spegnere l'impastatrice e far riposare l'impasto per **2 - 3 minuti** prima di toglierlo dall'impastatrice. Terminare l'impasto tra i **19 e i 23 gradi** per ottenere il prodotto ottimale. Nel caso di impastatrice non professionale o più lenta fare **3 ventilazioni, una ogni 10 minuti**;
- La ventilazione consiste in un giro di vasca in prima velocità: avrà il compito di asciugare l'impasto e stirare il glutine, che sarà quindi più estensibile;
- Per finire tirare fuori la pasta dall'impastatrice staccandola con l'aiuto di un po' d'acqua. Fare attenzione a non strappare la pasta, ponendola nel contenitore sempre con la testa rivolta verso l'alto.

Info e storia della Pizza in Pala Romana:

[www.pizzainpalaromana.it](http://www.pizzainpalaromana.it)

Info sui corsi di Pizza in Pala Romana:

[www.pinsaschool.com/corso-pizza-pala-moderna](http://www.pinsaschool.com/corso-pizza-pala-moderna)

