



DI MARCO

TASTE DIFFERENT



LA TEGLIA

ALVEOLATURA

Data dalla qualità delle farine

DIGERIBILITA'

Grazie alla doppia pasta acida di riso e frumento

TENUTA AL BANCO

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



Il mix di farine perfetto per la realizzazione della nuova Pizza in Teglia alla Romana, con una doppia pasta acida per una maggiore tenuta al banco e croccantezza a freddo.

Lavorazione 6 - 72 ore



MANUALE LAVORAZIONE

INGREDIENTI				
1Kg FARINA LA TEGLIA	800-830g ACQUA <i>mai usare acqua depurata o distillata</i>	3g LIEVITO SECCO <i>2g laboratorio caldo 4g laboratorio molto freddo</i>	20g SALE	20g 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 Teglia Romana:

www.pizzaintegliaromana.com

Info sui corsi di Teglia Romana:

www.pinsaschool.com/corso-pizza-tegla-romana

