



DI MARCO

TASTE DIFFERENT



LA TONDA

ELEVATO PROFUMO

Donato dalla doppia pasta acida di riso e di frumento

DIGERIBILITA' ASSOLUTA

A partire già da 24 ore di lievitazione

SAPORE UNICO E RUSTICO

Con l'apporto di farina di farro integrale



L'innovativo mix per Pizza Tonda alla Romana fina e croccante,
con un profumo inconfondibile di lievitazioni naturali e il grande sapore del farro integrale.

Lavorazione 24 - 96 ore



MANUALE LAVORAZIONE

INGREDIENTI				
1Kg FARINA LA TONDA	650-700g ACQUA <i>mai usare acqua depurata o distillata</i>	5g LIEVITO SECCO <i>3 - 4g laboratorio caldo 6g laboratorio molto freddo</i>	20g SALE	20g OLIO E.V.O.

N.B. la temperatura dell'acqua deve oscillare tra 0, 1° e 6° - la temperatura della farina deve oscillare tra 16° e 24° (la somma della temperatura di acqua e farina deve essere tra 18 e 24 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 il 90% dell'acqua** da utilizzare, 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 **metà dell'acqua rimanente a filo sul bordo**;
- Una volta assorbita tutta la farina lasciare girare fino al raggiungimento dei **21 gradi**. Aggiungere il sale gradualmente e bagnarlo versando l'acqua rimanente;
- Una volta assorbito il sale, versare lentamente l'olio a filo;
- Quando l'olio sarà completamente assorbito, spegnere l'impastatrice e tirare fuori l'impasto che sarà finito **tra i 22 e i 24 gradi**;
- Lasciare maturare l'impasto in massa in frigorifero quanto desiderato (**tra le 24 e le 96 ore**), poi impalletterlo e stenderlo non appena sarà lievitato;
- Si raccomanda di fare la pallina da **180/200g** e precuocerla prima dell'utilizzo per un risultato ottimale.

Info e storia della Pizza Tonda Romana:

www.pizzatondaromana.it

Info sui corsi di Pizza Tonda Romana:

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

