

Scrocchiarella: pizza romana con Moreschina Ricca

Tempo:

🕒 24 ore

Difficoltà:



Impasto:



• Ingredienti:

Moreschina Ricca	g 1000
acqua	g 600 (idratazione 60%)
sale	g 25 (2,5%)
lievito fresco	g 2,5 (0,25%)
olio	g 30 (3%)

• Procedimento:

Versa la farina nell'impastatrice e far ossigenare per qualche minuto azionando in prima velocità. Pesare 570 g di acqua (pari al 57% sull'impasto totale) e sciogliervi il lievito di birra fresco. Avviare l'impastatrice in prima velocità, aggiungere subito l'acqua con il lievito e impastare per circa 5 minuti.

Aggiungere l'olio e proseguire l'impasto fino a completo assorbimento.

Quando l'olio sarà incorporato, versare a filo altri 20 g di acqua (2%) e continuare a impastare per altri 10 minuti.

Aggiungere il sale insieme agli ultimi 10 g di acqua (1%), sempre versandoli a filo, e impastare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Terminata la lavorazione, trasferire l'impasto sul banco leggermente unto oppure coprire con un panno umido e lasciare riposare per 30 minuti.

Spezzare l'impasto in porzioni da 200 g.

Lasciare i panetti a temperatura ambiente per 1 ora, poi trasferirli in frigorifero per 24 ore.

Trascorse le 24 ore, lasciare i panetti a temperatura ambiente per almeno 3 ore prima dell'utilizzo.

Stendere ogni panetto con il mattarello per uniformare l'impasto e distribuire bene i semi, poi completare la stesura a mano.

Condire a piacere e procedere alla cottura in forno.

Cuocere in forno elettrico a 300°-320°C distribuendo la potenza termica 60% cielo e 40 % suolo.

**MOLINO
VIGEVANO**
1936

Pizza Baciata con Poolish

Tempo:

 **24 ore**

Difficoltà:



Impasto:



• Poolish:

Moreschina Ricca	g 600
acqua	g 600 (idratazione 100%)
lievito fresco	g 2,5 (0,25%)

• Impasto:

Poolish	
Moreschina Ricca	g 400
acqua	g 170 (idratazione 17%)
sale	g 25 (2,5%)
olio	g 30 (3%)
lievito fresco	g 1,5 (0,15%)

• Procedimento:

Poolish (da preparare 18 ore prima)

In un contenitore, sciogliere il lievito in 600 g di acqua, quindi unire 600 g di farina poco alla volta, mescolando con una frusta o miscelatore fino a ottenere una pastella omogenea. Lasciar fermentare per 18 ore a 20 °C.

Impasto finale

Versare in impastatrice il poolish e 400 g di Moreschina.

Sciogliere il lievito in 85 g di acqua fredda (metà dell'acqua residua) e aggiungerlo.

Impastare per 5 min in prima velocità.

Passare in seconda velocità e incorporare a filo gli altri 85 g di acqua.

Dopo 5 min, aggiungere il sale e un filo d'acqua, quindi l'olio appena il sale è assorbito.

Lasciare riposare 10 min in impastatrice, poi dare un giro in prima velocità.

Trasferire sul banco, fare una serie di pieghe, mettere in mastello oleato e lasciar riposare 2 ore a T.A.

Trascorso il tempo, formare 2 filoni da 900 g e porre in frigo a 4 °C per 24 ore.

Lasciare stemperare a temperatura ambiente per 3 ore.

Stendere il primo panetto su spolvero e posizionarlo in teglia oleata, aggiungendo un filo d'olio in superficie. Stendere il secondo panetto e sovrapporlo al primo.

Riposo di 15 min, poi aggiungere un filo d'olio anche sopra.

Infornare a 250 °C per 15 min con potenza termica distribuita 40% cielo / 60% platea.

Appena sfornato, separare subito le due basi per facilitare l'evaporazione e impedire che si attacchino.

• Note:

Tempo di lavorazione: 10/13 minuti con idratazione al 77%
Il quantitativo degli ingredienti è adatto a ottenere 2 panetti da 900 g, ideali per una teglia 40x60.
La quantità di lievito nel poolish è adatta alla fermentazione di 18 ore ad una temperatura di 18/20°C, nel caso di tempistiche inferiori o con la gestione a t.c. vanno aumentate.

Padellino Con Biga 80%

Difficoltà:



Impasto:



• Biga:

Moreschina Ricca	g 800
acqua	g 360 (idr. 45%)
lievito fresco	g 3 (0,30%)

• Impasto:

Biga	
Moreschina Ricca	g 200
acqua	g 440 (idr. 44%)
sale	g 25 (2,5%)
olio	g 30 (3%)
lievito fresco	g 1 (0,10%)

• Procedimento:

Biga (da preparare 18 o 30/32 ore prima in base all'attrezzatura)

Versare 800 g di farina Moreschina nell'impastatrice e farla ossigenare per qualche minuto. A parte, sciogliere il lievito di birra fresco in 360 g di acqua (pari al 45% di idratazione). Azionare l'impastatrice in prima velocità e versare subito tutta l'acqua, lasciando lavorare per circa 3-5 minuti. Una volta ottenuto un impasto grezzo, spezzettarlo e trasferirlo in un mastello oleato. Se si dispone di un fermabiga, la massa va lasciata fermentare per 18 ore a 18°C. In alternativa, lasciare la biga a temperatura ambiente per 6-8 ore e poi conservarla in frigorifero a 4°C per ulteriori 24 ore.

Impasto finale

Inserire nell'impastatrice la biga e 200 g di farina Moreschina. Aggiungere 290 g di acqua (per raggiungere il 65% d'idratazione sul totale) e impastare in prima velocità per 5 minuti. Attivare la seconda velocità e versare a filo altri 150 g di acqua. Dopo circa 10 minuti, aggiungere il sale e, a fine impasto, l'olio. Quando l'olio sarà completamente assorbito, l'impasto è pronto. Lasciar riposare l'impasto in macchina per 10 minuti, dopodiché effettuare un giro in prima velocità e trasferirlo sul banco. Eseguire due serie di pieghe a distanza di 10 minuti l'una dall'altra.

Lievitazione (scegli una delle seguenti opzioni)

Procedura 1: trasferire l'impasto in un mastello oleato, lasciarlo a temperatura ambiente per 1 ora, poi conservare in frigorifero a 4-6°C per almeno 20 ore.

Procedura 2: trasferire l'impasto in un mastello oleato e lasciarlo a temperatura ambiente per 3 ore.

Procedura 3: lasciare l'impasto sul banco a riposare per 1 ora.

Stagliare l'impasto in porzioni da 280 g. Stendere ogni panetto su spolvero o direttamente in un padellino precedentemente oliato, dal diametro di 26 cm. Lasciare lievitare per altre 2 ore a temperatura ambiente, poi aggiungere un filo d'olio in superficie e infornare.

Per la cottura si consiglia una temperatura di 270°C, distribuendo la potenza termica 40% cielo e 60% suolo.