

# *Pinsa Romana con biga 50% con aRoma*

**Tempo:**

 **24 ore**

**Difficoltà:**



**Impasto:**



## • **Ingredienti per la biga:**

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| <b>Farina aRoma</b> | <b>g 500</b> |
| acqua               | g 225 (45 %) |
| lievito fresco      | g 5 (0,5%)   |

## • **Ingredienti per l'impasto:**

biga

|                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| <b>Farina aRoma</b> | <b>g 500</b>              |
| acqua               | g 575 (35% su tot farina) |
| sale                | g 25 (2,5%)               |
| olio                | g 30 (3%)                 |
| lievito fresco      | g 5 (0,5%)                |

## • **Procedimento:**

### **Preparazione biga:**

Versare 500 g di farina aRoma nell'impastatrice e ossigenare per alcuni minuti. Sciogliere 3 g di lievito in 225 g d'acqua e aggiungere alla farina. Impastare in prima velocità per 3-5 minuti. Spezzettare l'impasto e riporlo in un mastello oleato. Se si dispone di camera di lievitazione lasciare fermentare per 18 ore a 18°C, in alternativa, senza camera di lievitazione lasciare fermentare per 6-8 ore a temperatura ambiente, poi 24 ore in frigo a 4°C .

### **Preparazione impasto:**

Inserire la biga e 500 g di farina aRoma nell'impastatrice. Aggiungere 425 g d'acqua (pari al 65% sul totale della farina) e impastare in prima velocità per 5 minuti. Passare in seconda velocità e aggiungere a filo i restanti 150 g d'acqua. Dopo 10 minuti, unire il sale. A impasto quasi pronto, aggiungere l'olio e terminare la lavorazione fino a completo assorbimento.



**MOLINO  
VIGEVANO**  
1936



### **Riposo:**

Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti nell'impastatrice, quindi azionare nuovamente la prima velocità per un breve giro.

Trasferire sul banco, eseguire due pieghe a distanza di 10 minuti, e riporre in un mastello oleato.

Lasciare a temperatura ambiente per 1 ora.

Poi trasferire in frigorifero a 4–6°C per almeno 20 ore.

### **Formatura:**

Formare filoncini da 270 g e farli lievitare a temperatura ambiente per circa 3 ore, o fino al raddoppio del volume.

Stendere i panetti su spolvero con le dita, spennellare con un filo d'olio EVO e infornare per la precottura.

Appoggiare le basi su griglie d'acciaio all'uscita dal forno per favorire la dispersione dei vapori.

Per il prodotto finito, rinfornare la base e condire a piacere.

### **Cottura:**

- Precottura: 300–320°C con potenza 40% cielo / 60% suolo
- Cottura finale: 280–300°C con potenza 60% cielo / 40% suolo