



Attività

VERBI (INDICATIVO E IMPERATIVO),
AGGETTIVI E PRONOMI

Livello intermedio

LE ISTRUZIONI DELLA RICETTA SONO AL PLURALE (VOI). TRASFORMALE AL SINGOLARE (TU).

RICETTA DA "GIALLO ZAFFERANO"

INGREDIENTI IMPASTO PER PINSA ROMANA

(ricetta a lunga lievitazione per 3 pinse)

500 g farina per pinsa

350 ml acqua

20 ml olio extravergine d'oliva

2 g lievito di birra secco

10 g sale

Se non riuscite a trovare la farina per pinsa, le farine da utilizzare sono:

450 g farina 0

30 g farina di riso

20 g farina di soia

Preparazione

COME PREPARARE LA RICETTA IMPASTO PER PINSA FATTA IN CASA

Per preparare l'impasto per la pinsa romana per prima cosa versate 300 ml di acqua in una ciotola insieme al lievito di birra.

Mescolate fino a completo scioglimento del lievito.

Unite tutta la farina per pinsa e mescolate con un cucchiaino di legno in modo grossolano.

A questo punto aggiungete l'olio extra vergine di oliva ed il sale.

Impastate con la mano e poco per volta unite anche i restanti 50 ml di acqua.

Impastate ancora fino ad ottenere un panetto liscio ed elastico.

Ovviamente potete preparare la pasta per pinsa romana anche con l'impastatrice.

Se dovete preparare voi il mix per pinsa versate le tre farine in una ciotola, mescolate e poi procedete sempre come ho riportato nella ricetta scritta sopra.

Quando avrete ottenuto il vostro panetto, trasferitelo in una ciotola pulita e ben oliata.

Copritelo con la pellicola trasparente e mettetelo nel ripiano più basso del frigorifero.

Lasciatelo lievitare per 24 ore. *(continua nella prossima pagina...)*

Trascorse le 24 ore di lievitazione, togliete l'impasto per pinsa romana dal frigorifero e lasciatelo acclimatare per 3 ore a temperatura ambiente.

Noterete che in superficie si sono formate delle bolle, questo significa che lievitazione è avvenuta perfettamente.

Trascorse anche le tre ore di lievitazione potete procedere alla preparazione della pinsa romana.

Con le dosi che vi ho dato vengono 3 pinse belle grandi.

Dividete l'impasto lievitato per pinsa in tre panetti.

Mettete il primo panetto in una teglia ben oliata e con le mani oliate allargatelo dando la classica forma ovale.

COME CUOCERE LA PINSA ROMANA IN FORNO

Come per la pizza il forno anche per la cottura della pinsa romana fatta in casa deve avere la temperatura alta.

Fate scaldare il vostro forno alla temperatura di 220° in modalità statica.

Se avete il forno ventilato mettete la temperatura a 200°.

Farcite la vostra pinsa come preferite.

Mettetela in forno e lasciatela cuocere per circa 15 minuti.

La vostra pinsa fatta in casa con l'impasto per pinsa romana è pronta!

La soluzione è nella prossima pagina!



SOLUZIONE

RICETTA DA "GIALLO ZAFFERANO" INGREDIENTI IMPASTO PER PINSA ROMANA (ricetta a lunga lievitazione per 3 pinse)

500 g farina per pinsa
350 ml acqua
20 ml olio extravergine d'oliva
2 g lievito di birra secco
10 g sale

Se non **riesci** a trovare la farina per pinsa, le farine da utilizzare sono:

450 g farina 0
30 g farina di riso
20 g farina di soia

Preparazione

COME PREPARARE LA RICETTA IMPASTO PER PINSA FATTA IN CASA

Per preparare l'impasto per la pinsa romana per prima cosa **versa** 300 ml di acqua in una ciotola insieme al lievito di birra.

Mescola fino a completo scioglimento del lievito.

Unisci tutta la farina per pinsa e **mescola** con un cucchiaino di legno in modo grossolano.

A questo punto **aggiungi** l'olio extra vergine di oliva ed il sale.

Impasta con la mano e poco per volta **unisci** anche i restanti 50 ml di acqua.

Impasta ancora fino ad ottenere un panetto liscio ed elastico.

Ovviamente **puoi** preparare la pasta per pinsa romana anche con l'impastatrice.

Se **devi** preparare **tu** il mix per pinsa **versa** le tre farine in una ciotola, **mescola** e poi **procedi** sempre come ho riportato nella ricetta scritta sopra.

Quando **avrà** ottenuto il **tuo** panetto, **trasferiscilo** in una ciotola pulita e ben oliata.

Coprilo con la pellicola trasparente e **mettilo** nel ripiano più basso del frigorifero.

Lascialo lievitare per 24 ore.

Trascorse le 24 ore di lievitazione, **togli** l'impasto per pinsa romana dal frigorifero e **lascialo** acclimatare per 3 ore a temperatura ambiente.

Noterai che in superficie si sono formate delle bolle, questo significa che lievitazione è avvenuta perfettamente.

Trascorse anche le tre ore di lievitazione **puoi** procedere alla preparazione della pinsa romana.

Con le dosi che **ti** ho dato vengono 3 pinse belle grandi.

Dividi l'impasto lievitato per pinsa in tre panetti.

Metti il primo panetto in una teglia ben oliata e con le mani oliate **allargalo** dando la classica forma ovale.

COME CUOCERE LA PINSA ROMANA IN FORNO

Come per la pizza il forno anche per la cottura della pinsa romana fatta in casa deve avere la temperatura alta.

Fa' scaldare il **tuo** forno alla temperatura di 220° in modalità statica.

Se **hai** il forno ventilato **metti** la temperatura a 200°.

Farcisci la vostra pinsa come preferisci.

Mettila in forno e **lasciala** cuocere per circa 15 minuti.

La **tua** pinsa fatta in casa con l'impasto per pinsa romana è pronta!