



## Pinsa



### Ricetta per pinsa

#### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"  
Farina di riso  
Farina di soia  
Lievito naturale  
Farina di grano maltato  
Enzimi  
Acido ascorbico

#### Ricetta

PINSAMIX 10kg  
Acqua fredda 7 l  
Sale 200 g  
Lievito 10 g

#### Procedimento

Impastare gli ingredienti tranne il sale per 3 min in 1° velocità.

Aggiungere il sale e impastare per 7 minuti in 2° velocità fino ad ottenere un impasto liscio e levigato.

Dividere in pezzi da 500 g e arrotondare con molta farina.

Fare riposare a 5°C per 24 ore.

Stendere l'impasto con le mani ungere la superficie.

Fare lievitare a temperatura ambiente per 90 minuti.

Infornare a 220°C per 15 minuti.

Dopo 5 minuti aprire le valvole.