



## **LaPinsa OLTREGRANO EASY**

impasto diretto classico in massa

### **Ingredienti:**

1000	gr	mix LaPinsa Oltregrano Easy
750/800	gr	acqua, 75/80%
20	gr	sale, 2%
20	gr	olio evo, 2%
2/5*	gr	lievito fresco di birra, 0.2/0.5% (dipende dalle ore di maturazione, 72/24)

### **Procedimento** ( $T^\circ$ impasto finale, 22/24°C):

Mettere nell'impastatrice (possibilmente spirale) la farina, il lievito fresco e 550 gr di acqua. Impastare quindi per 5 minuti in 1° velocità. Azionare la 2° velocità (8-10 minuti) e dopo qualche istante cominciare ad aggiungere gli altri ingredienti aspettando il loro assorbimento: una parte dell'acqua rimanente, il sale a pioggia, ancora una parte dell'acqua, l'olio evo e l'ultima parte di acqua restante. Riporre la massa in un mastello leggermente oliato a  $T^\circ$  ambiente (24°C) per 30 minuti (se la massa è piccola) oppure direttamente in frigo a +4°C (se la massa è grande) lasciando lievitare per 24-72 ore (dipende dalle quantità di lievito ed acqua). Togliere dal frigo 20/30 minuti prima dello staglio. Filonare (250 gr) e mettere i filoncini nelle vaschette. Mettere i filoncini direttamente in frigo a +4°C per altre 24 ore, oppure lasciarle a  $T^\circ$  ambiente (24°C) per 3/5 ore prima della precottura. Precuocere per massimo 2 minuti a 310-360°C; riutilizzarle subito dopo per il servizio, oppure: mantenere in frigo a +4°C per 2/3 gg dopo aver avvolto le basi con la pellicola, oppure ancora abatterle (a -40°C) mantenendole (avvolte nella pellicola) a -18°C per circa 20 gg. Le basi si possono utilizzare sia da congelate sia dopo averle fatte stemperare per almeno 20 minuti a  $T^\circ$  ambiente.

\*se si utilizzasse il lievito di birra secco, dividere per 2 le dosi consigliate mantenendo le stesse tempistiche di lievitazione.

### **N.B.:**

I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del vostro laboratorio. Le tempistiche e le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.

