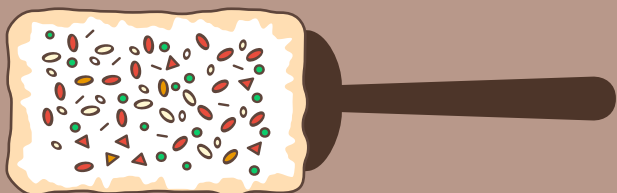


# Pizza Roma

NOVEDAD 2020



El mix ideal  
para hacer  
“Pizza alla  
Romana”



## CARACTERÍSTICAS

Un mix especial con **levadura natural**, para hacer masas perfectamente fermentadas y de fácil digestión. Sin aditivos ni grasas hidrogenadas, un producto clean-label.

Ideal para hacer “Pizza alla Romana”. Caracterizada por su **interior esponjoso y exterior crujiente**.

Versátil, se puede utilizar para rellenos dulces y salados.

Preparación rápida con **método directo** o fermentación lenta con **método indirecto**.

La masa admite congelación; En crudo o precocida.

Fácil de regenerar.

# Pizza Roma

## NOVEDAD 2020

### Método indirecto



#### **BIGA/PREFERMENTO:**

- 1500 g de **MIX PIZZA ROMA**
- 900 g de agua
- 20 g de levadura fresca o prensada

Amasar todos los ingredientes durante 4-6 minutos en primera velocidad, luego poner en un recipiente con tapa y cerrarlo. Dejar fermentar en el frigorífico a 4°C durante 16/24 horas.



#### **MASA:**

- 2420 g "BIGA"
- 500 g de **MIX PIZZA ROMA**
- 640 g de agua
- 50 g de sal
- 60 g de aceite de oliva virgen extra
- 7,5 g de levadura fresca o prensada

Amasar la "BIGA" con el mix, la levadura y 500 g de agua durante 4 minutos en primera velocidad.

Agregar la sal, y, después de un minuto, aumentar a segunda velocidad. Ir añadiendo el aceite de oliva virgen extra poco a poco.

Dejar amasar durante otros 10 minutos, y añadir el resto del agua.  
Temperatura óptima de la masa: 20/22°C.

Dejar reposar la masa durante unos 40 minutos en el contenedor con tapa.

Verterla sobre una superficie limpia y enharinada y cortarla según el peso deseado (1000 g de masa x 1 metro de pizza).

Formar los panes y ponerlos en un recipiente con tapa.

Dejar fermentar al menos 3 horas a temperatura ambiente. Estirar los panes y rellenarlos al gusto.

Para un óptimo desarrollo y sabor, cocer a una temperatura de 280/300°C en horno (sin ventilación), según la tradición.

### Metodo directo



- 1000 g de **MIX PIZZA ROMA**
- 800 g de agua
- 30 g de sal
- 20 g de aceite de oliva virgen extra
- 20 g de levadura fresca o prensada

Amasar el mix con la levadura y una parte de agua durante 4 minutos a primera velocidad.

Agregar la sal y, después de un minuto, aumentar a la segunda velocidad.  
Ir añadiendo el aceite de oliva virgen extra.

Dejar amasar durante 10 minutos más e ir añadiendo el resto del agua.

Dejar la masa reposar durante aproximadamente una hora en el contenedor.

Verterla sobre una superficie limpia y enharinada y cortarla según el peso deseado (1000 g de masa x 1 metro de pizza).

Formar los panes y ponerlos en un recipiente con tapa y dejarlos fermentar durante un mínimo de 90 minutos a temperatura ambiente. Estirar los panes y rellenar al gusto.

Para desarrollo y sabor óptimos recomendamos cocer a una temperatura de 280/300°C (horno sin ventilación), según la tradición.