

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pinsa romana

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 14 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + *LIEVITAZIONI*



Quando si parla di **cucina italiana**, la [pizza](#) è sicuramente una delle prime cose che vengono in mente. **Piatto iconico**, amato da tutti per la sua **crosta soffice**, il **formaggio filante** e la varietà di **gustosi condimenti**. Tuttavia, esiste una [ricetta romana](#) che ha una storia antica e un gusto tutto suo: la **pinsa romana**.

La **differenza** principale tra la **pizza** e la **pinsa** è nella preparazione dell'impasto: mentre per la **pizza tradizionale** si utilizza **farina di grano tenero**, la **pinsa romana** viene preparata con una **combinazione di farina di grano tenero, farina di soia e farina di riso**. Questa miscela conferisce

all'impasto una **consistenza unica e leggera**, che lo rende **estremamente digeribile**.

Diverse anche nella **forma e nello spessore**, **ovale e più sottile** la **pinsa romana**, **più alta e soffice** la **pizza tradizionale**, se capiti a Roma devi assolutamente fermarti a gustare una bella pinsa come da tradizione, oltre ai famosi [bucatini](#) [all'amatriciana](#) o alla [classica carbonara](#), ma se non prevedi un viaggio prossimo nella capitale, puoi seguire **la nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per cucinarti in casa la tua versione di **pinsa romana!**

Prova anche queste pizze golosissime.

[Pizza in teglia](#)

[Pizza alla Norma](#)

[Sfincione palermitano](#)

[Pizza con patate](#)

[Pizza Gourmet](#)

INGREDIENTI

FARINA PER PINSA 1 kg

ACQUA FREDDA 800 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20 gr

SALE 18 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO o + grammi in base alla temperatura ambiente - 4 gr

FARINA DI SEMOLA RIMACINATA per lo spolvero -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la pinsa romana, comincia sbriciolando il lievito di birra nella farina per pinsa, poi aggiungi l'acqua fredda, ricordati di tenerne un po' da parte per dopo. Mescola con un cucchiaino e poi trasferisci sul piano di lavoro per rifinire l'impasto a mano. La quantità di lievito varia in base alla temperatura esterna, in estate usane un pò meno, in inverno, un po' di più.



2 Impasta a mano fino ad ottenere una consistenza piuttosto liscia e tenace. Taglia

l'impasto in pezzi e rimettilo nella ciotola. Aggiungi il sale e l'acqua per scioglierlo.





3 Unisci anche l'olio e ricomincia a impastare stringendo l'impasto tra le dita in modo da far assorbire bene i liquidi che hai appena aggiunto. Non ti preoccupare se sembra che l'impasto si sia completamente rovinato, continua ad impastare e vedrai che prenderà forza. Poi lascialo riposare una ventina di minuti per dargli modo di sviluppare meglio il glutine. Trascorso il tempo di riposo indicato, spolvera il piano con altra farina per pinsa e trasferiscici l'impasto, dai qualche piega verso l'interno, e vedrai che prenderà ancora più struttura.





- 4 Gira l'impasto e continua a pirlarlo in modo da ottenere una palla liscia e tesa. Traferisci in una ciotola, copri con pellicola e lascia lievitare a temperatura ambiente per un paio d'ore. Poi trasferisci la ciotola in frigorifero dalle 12 alle 18 ore. Con meno lievito puoi prolungare fino a 24. Spolvera con farina di semola una bilancia per pesare le palline. Preleva l'impasto, sollevandolo con una mano e tagliandola con l'altra, se vuoi puoi usare un coltellino. Pesalo sulla bilancia e se devi aggiungere impasto, aggiungilo al centro della pallina. I panetti puoi farli tra i 200 e i 300 g.





- 5 Richiudi il panetto riportando i lembi verso l'interno, poi sopra, pinza con le dita per chiuderlo. Ribaltalo sulla farina di semola e poi trasferiscilo in una vaschetta. Adesso copri e lascia lievitare per almeno 2 ore a temperatura ambiente.



6 Spolvera con la farina di semola il piano di lavoro e appoggiavi sopra una pallina lievitata,

con la parte liscia verso l'alto. Spolvera ancora con abbondante farina di semola e allarga con le dita. Solleva la pinza per eliminare l'eccesso di farina e trasferiscila su una pala o qualcosa di simile per poi trasferirla sulla pietra.

Condisci la superficie di ogni pinza. Io, in questo caso, la condisco con del semplice pomodoro ma puoi anche cuocerla in bianco con un filo d'olio.





7 Adesso trasferisci la pinsa romana nel forno, sulla pietra refrattaria già calda. Il forno impostalo al massimo della temperatura che può raggiungere, in genere 250°C.

Nel mio forno, la pinsa si è cotta in 14 minuti, nel tuo, può volerci sensibilmente di meno o di più.

Finisco la mia pinsa con un pò di stracciatella a crudo e qualche foglia di basilico.



