

LA LAVORAZIONE DELLA PINSA DI MARCO

Per ottenere la vera Pinsa Di Marco - l'originale Pinsa Romana inventata da Corrado Di Marco - è essenziale rispettare rigorosamente le regole per la sua lavorazione. Per l'impasto vanno utilizzati i mix di farine specifici per la Pinsa Di Marco.

Con un 1 kg di farina è necessario utilizzare 800 ml di acqua per avere un impasto ben idratato (l'acqua deve essere fredda a temperatura di frigorifero). Si aggiungono gradualmente 2-6 gr. di lievito secco, 20-25 gr. di sale, e 20 gr. di olio extra vergine di oliva. L'impasto va lasciato lievitare in frigorifero per 72 ore.