

ピンサ・ディマルコ その作り方

コラード・ディマルコが発明したオリジナル・ピンサ・ロマーナ、「ピンサ・ディマルコ」を再現するには、そのレシピを忠実に守ることが重要です。ピンサ・ディマルコ専用ミックス粉を使用し、粉1kgに対し冷水800mlを加えます。さらに2～6gのドライイースト、20～25gの塩、20gのエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルを加えて練り、冷蔵庫で72時間ゆっくりと発酵させます。