

# MOLINO PASINI

## PRÉMIUM LISZTEK OLASZORSZÁGBÓL

*Alessandro Negrini világhírű  
olasz pizzaiolo ajánlásával*





## Verde „00” pizzaliszt 10 kg

Az AVPN (Igazi Nápolyi Pizza Egyesület) által jóváhagyott búzaliszt, mellyel minőségi nápolyi stílusú pizza készíthető. **Közepes kelesztési idejű** pizzákhoz javasoljuk. A reggel készített terméket este vagy másnap lehet használni.

W: 280 – 310



## Marrone „00” pizzaliszt 25 kg, 10 kg

Lágy búzafinomliszt pizzához. **Közepes-hosszú kelesztési idővel** készült termékekhez ajánljuk, melyet a dagasztást követő napokban érdemes felhasználni.

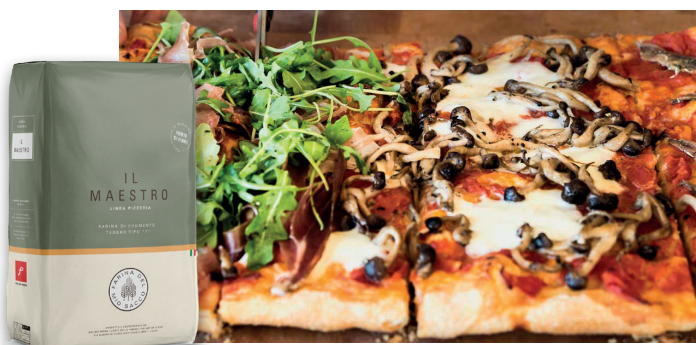
W: 380 – 400



## Il Maestro “1” pizzaliszt 25 kg

Szobahőmérsékletű, **magas hidratációt** igénylő tésztákhoz javasolt búzaliszt. Direkt és indirekt módon is alkalmazható.

W: 380-400



## Primitiva Integrale teljes kiőrlésű búzaliszt 25 kg

Finom szemcséjű, **teljes kiőrlésű** innovatív liszt, többek közt: croissant, pizza, édes és sós tészták készítéséhez. Rugalmas, könnyen feldolgozható és nagyon jó a vízfelvő képessége. **Magas fehérjetartalmának** köszönhetően jobb sikerhálót hoz létre. Fagyasztva is megőrzi tulajdonságait.



## Spolvero mix pizzaszórásra 10 kg

Használatával a pizzatészta nem ragad a munkafelülethez. Aranyszínűre, egyenletesre és ropogósra sül a tészta.



A lisztkészítés művészete a Molino Pasini cég DNS-ébe van kódolva: három generáció már több, mint 100 éve azon dolgozik, hogy kiváló minőségű búzalisztet állítson elő a felhasználók igényeire szabva. A **gondosan válogatott** búzaszemek, a **speciális** őrlési technológia és a **modern** laboratórium biztosítja a lisztek magas minőségét.



## Torta „00” búzaliszt 10 kg

Piskóta liszt, melyet tortalapok, piskótatekercsek és élesztős termékek sütéséhez javasolunk. A végeredmény **könnyed, légies és szép, tojás-sárgás színű** lesz.

W: 190 – 210



## Brioche „00” búzaliszt 10 kg

Különleges fehérjeszerkezetének köszönhetően nagyon **jól tűri a zsiradék hozzáadását**. A késztermék szép világos színű, jelentős volumennel a megfelelő lágység megtartása mellett. Fagyasztva is megőrzi tulajdonságait. Ideális briós, kalács, pogácsa és croissant készítéséhez.

W: 360 – 380



## Panettone „00” búzaliszt 10 kg

Panettone, pandoro, colomba és kalács készítéséhez ajánljuk, hosszú kelesztési idővel. **Erős, rugalmas**, jó enzimtevékenységű liszt.

W: 390 - 420



## Sfoglia „00” búzaliszt 25 kg

Tökéletes választás **leveles tésztás** termékekhez, mint például croissant, millefeuille, tekercsek és kakaós csiga. Hosszú feldolgozási folyamathoz is megfelelő. A felhasználás során a tészta rugalmas, nem szakad és levelesebb/rugalmasabb lesz.

W: 300 – 320



## Manitoba „00” búzaliszt 25 kg

A legjobb észak-amerikai és olasz búzákból őrölt általános liszt. **Ideális kovászhoz, kenyérfőzéshez és hagyományos péksüteményekhez**, mint pl. sütőben sült édességekhez és leveles tésztákhoz. Vízfeltevő és gázmegtartó képessége kiváló, magas gluténtartalma miatt hosszú tésztavezetés lehetséges.

W: 340 – 390



Az olasz malmoknál használatos „W” szám határozza meg a liszt erősségét, mely mutatja, hogy meddig kell érlelni a tésztát. Minél magasabb a „W” szám, annál erősebb a liszt és tovább kell érne hagyni a hűtőben.



## Nápolyi stílusú pizza

24 órás pihentetési idővel

### Hozzávalók:

#### Tészta:

- 800 g Molino Verde „00” pizzaliszt (80%)
- 200 g Molino Il Maestro „1” pizzaliszt (20%)
- 1,5 g Molino Nuage szárított élesztő (0,15%)
- 620 g víz (62%)
- 10 g extra szűz olívaolaj (1%)
- 23 g só (2,3%)

#### Szórás:

- Molino Spolvero lisztkeverék

### Elkészítés:

(végső tészta hőmérséklete: 22-24°C):

1. Helyezze az összes alapanyagot és 550 g vizet a dagasztógépbe (a maradék 70 g vizet a 2 sebességi fokozat váltása közben adja hozzá).
2. Dagassza 10-12 percig 1-es sebességen, majd kapcsolja át 2-es sebességre (3-5 perc), és dagassza, amíg a tészta selymes nem lesz.
3. Helyezze a tésztát egy enyhén kiolajozott edénybe és hagyja szobahőmérsékleten 2-3 órán át pihenni (22-24°C fokon). Ossa a tésztát 240-260 g-os darabokra és tegye őket műanyag pizzakelesztő ládába. Hagyja a ládákat szobahőmérsékleten 30-45 percig vagy helyezze a 4°C-os hűtőbe 24-36 órára.
4. Sütés előtt 90-120 perccel vegye ki a ládákat a hűtőből, hogy a tészta hőmérséklete elérje a legalább 16°C-ot. Használjon szükséges mennyiségű Molino Spolvero lisztkeveréket a szóráshoz.
5. Süsse 340-360°C-on körülbelül 2-3 percig.

**Tipp:** készítsen ebből a tésztából Panuozzo szendvicset, mely a délolaszok egyik kedvence!



#### BUDAPEST

1037 Budapest,  
Bojtár utca 55-57.  
(1) 240 1129  
budapest@bekaskft.hu

#### GYŐR

9028 Győr,  
Fehérvári út 78/b  
(96) 410 080 • (96) 413 355  
gyor@bekaskft.hu

#### NYÍREGYHÁZA

4400 Nyíregyháza,  
Tiszavasvári út 66.  
(42) 506 134 • (42) 342 449  
nyiregyhaza@bekaskft.hu

#### KESZTHELY

8360 Keszthely,  
Külső Zsidi út 6/b  
(83) 200 141  
keszthely@bekaskft.hu

#### SZOLNOK

5000 Szolnok,  
Thököly út 108.  
(56) 200 093  
szolnok@bekaskft.hu



bekaskft.hu



bekaskft



bekas.kft