



Nem pizza, *Pinsa!*

A „Pinsa Romagna”-hoz hasonló lepénykenyeret már az ókori Rómában is sütöttek. Alapja ízre és állagra is hasonló a pizzához, mégis más! **Kívül kellemesen ropogós, belül levegős és puha.** Előszűtés után 2 perc alatt frissen készre süthető a vevő igénye szerint vagy hideg feltétekkel – édes vagy sós – is azonnal kínálható szendvicsként!



**BEVEZETŐ
ÁR**

MOLINO PASINI
PALA E PINSA MIX 10 KG

399 Ft/kg

Tűnjön ki pinsa kínálatával, készítse el ezt a római finomságot vásárlóinak!

- ◆ Alakja ovális vagy téglalap, de félbehajtva és töltve is készítik.
- ◆ A tészta elkészítéséhez kifejezetten hideg vízre van szükség, és a hosszú kelesztés folyamán hűtőben pihentetik.
- ◆ Hidratáltsága sokkal magasabb, mint a pizzáé, valamint kevesebb szénhidrátot, zsíradékot és élesztőt tartalmaz - ezáltal emészthetőbb a hagyományos pizzánál.
- ◆ Tésztája légiesebb, könnyedebb és vastagabb, mint a nápolyi pizzáé.



Pinsa recept

BIGA

5 kg **Molino Pasini Pinsa e Pala mix**
2,5 l víz
40 g porélesztő

Dagassza hátramenetben 3 percig a hozzávalókat vagy 1,5 percig hagyományos fordulaton 2-es sebességen.
Hűtőben pihentesse lezárt dobozban 20 órát.

FRISSÍTÉS

Biga (teljes mennyiség)
1,3 l hideg víz
200 g extra szűz olíva olaj
125 g só

Öntse a bigához a hideg víz felét és dagassza 1-es fokozaton 3 percig. Adja hozzá a sót és 2-es fokozaton dagassza, míg jól elegyedik. Folytassa a dagasztást 2-es fokozaton és a maradék vizet apránként adja hozzá, miután az előzőt felszívta. Minden alkalommal a tök forma eléréséig dagassza, és csak utána adja hozzá a következő adag (kb. 200 g/alkalom) vizet. Végül adja hozzá keverés közben az olajat és hagyja jól elkeveredni, amíg a tészta hőmérséklete el nem éri a 22°C-ot.

Helyezze a tésztát zsírozott pultra és hajtsa át, majd pihentesse 2 órát zárt tartályban.
Készítsen kívánt súlyú darabokat és 4x hajtsa össze. Pihentesse lisztezett ládában.

Forgassa meg a vekniket pizzaszórásra alkalmas liszttel, majd az ujjával nyújtsa ki a tésztát és lyukacsos lemezen süsse elő 270°C-on, 60% felső és 40% alsó hőmérsékleten. A készre sütésnél 270°C-on 80% felső és 20% alsó hőmérsékletet (a sütőtől függően) alkalmazzon.



Az ár nettó ár. Az akció érvényes a készlet erejéig.

BUDAPEST

1039 Budapest,
Ipartelep u. 1/b
(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