

PINSA

ROMANA

SELEZIONE PROFESSIONALE

PINSA ROMANA

So gelingt sie perfekt.

Die Pinsa unterscheidet sich von der herkömmlichen Pizza durch den Anteil Soja- und Reismehl und die dadurch hohe Wasseraufnahme (Wasseranteil TA195).

Pinsaböden sind sehr luftig, locker und zeichnen sich durch ihre Knusprigkeit aus. Der Boden wird ohne Belag vorgebacken und erst danach mit Zutaten belegt. Vorteilhaft ist dabei, dass die vorgebackenen Böden auch auf Vorrat für den Tiefkühler produziert werden können. Das macht die Produktion der Pinsa im Vergleich zur Pizza deutlich flexibler.

Die vorbereiteten Böden müssen je nach Belag nur noch kurz erhitzt werden, um die Zutaten zu schmelzen bzw. zu erwärmen.



Panflor
DAS BÄCKERMEHL
LA FARINE DE BOULANGER



LA FARINA DEL PANETTIERE
LA FARINA DAL PASTERNER

Swissmill
Division der Coop Genossenschaft
Sihlquai 282, Postfach CH-8037 Zürich
info@swissmill.ch, www.swissmill.ch

swissmill
Die Schweizer Getreidemühle.

PINSA ROMANA

SELEZIONE PROFESSIONALE



Artikel 2,5kg
20023783 | VEG

Artikel 25kg
50015187 | VEG

Rezeptur

5.000kg **Pinsa-Mischung Swissmill**
Mehltemperatur ca.15°C

4.300kg **1. Wasserzugabe**
Wassertemperatur 0,1-4°C

0.040kg **Frischhefe**

0.115kg **Salz**

0.500kg **2. Wasserzugabe**
Wassertemperatur 0,1-4°C

Herstellung

Pinsa-Mischung, Hefe und 1. Wasserzugabe im 1. Gang ca. 12 Minuten lang zu einem homogenen Teig kneten. Salz nach 10 Minuten zum Teig geben.

Den Knetter in den 2. Gang schalten und das zusätzliche Wasser langsam unter den Teig kneten. Wird es zu zügig dazugegeben, benötigt der Teig sehr lange, um das Wasser zu absorbieren.

Knetzeit im 2. Gang je nach Knetter ca. 8-12 Minuten. Der Teig muss einen hauchdünnen Film ergeben.

Den Teig aus der Maschine nehmen, in einen Behälter geben und luftdicht verschliessen. Für 24-48 Stunden bei 5°C lagern.

Danach bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde lang klimatisieren lassen.

Vorsichtig Teigstücke abwiegen (ca. 250-300g), zu Kugeln formen und nochmals 2-4 Stunden gären lassen.

Die Teigstücke im Hartweizengriess oder Weizendunst oval formen und mit den Fingern leicht andrücken.

Direkt auf der Ofenplatte bei ca. 240°C ohne Dampf 9-12 Minuten vorbacken.

Pinsaboden belegen und im Ofen nochmals kurz aufbacken.

Buon appetito!



Das Wasser wird in zwei Etappen und langsam dazugegeben.



Wenn der Teig genügend geknetet ist, ergibt er einen hauchdünnen Film.



Nach der Kühlzeit von 24-48 Std. den Teig zu Kugeln formen und nachgären lassen.



Vor dem Backen die Teigstücke arttypisch in Form bringen.



Die Pinsaböden direkt auf der Ofenplatte vorbacken.



Pinsaböden beliebig belegen und im Ofen nochmals kurz aufbacken.

Deutschschweiz
Michael Winet
+41 (0) 79 153 25 01
Michael.Winet@smz.ch



Haben Sie Fragen zu unseren Mehlen für Pizza und Pinsa? Oder möchten Sie sich über unsere anderen Mehle informieren? Gerne beraten Sie unsere Spezialisten.



Westschweiz
Guy Herrbach
+41 (0) 79 890 25 75
Guy.Herrbach@smz.ch