

# PINSA

# ROMANA

SELEZIONE PROFESSIONALE

PINSA ROMANA

## Comment la réussir à la perfection.

La pâte à pinsa se distingue de la pâte à pizza par sa teneur en farine de soja et de riz, qui garantit une meilleure absorption de l'eau (taux d'hydratation de 95%).

Les fonds de pinsa sont très aérés et légers, mais ne manquent pas de croustillant. Ils sont cuits sans garniture. Avantage: les fonds pré-cuits peuvent être produits à l'avance et congelés. La préparation de pinsas est donc nettement plus pratique que celle de pizzas.

Selon la garniture, il suffit de réchauffer brièvement les fonds préparés afin de faire fondre les ingrédients ou de les réchauffer.



# PINSA ROMANA

SELEZIONE PROFESSIONALE



Article 2,5kg  
20023783 | VEG

Article 25kg  
50015187 | VEG

## Recette

5.000kg **Mélange pour pinsa Swissmill**  
Température de la farine: env. 15°C

4.300kg **Premier ajout d'eau**  
Température de l'eau: 0,1-4°C

0.040kg **Levure fraîche**

0.115kg **Sel**

0.500kg **Deuxième ajout d'eau**  
Température de l'eau: 0,1-4°C

## Préparation

Pétrir (sur la première vitesse) le mélange pour pinsa, la levure et l'eau (premier ajout) pendant 12 minutes jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter le sel après 10 minutes de pétrissage.

Placer le pétrin sur la deuxième vitesse, puis incorporer lentement le reste de l'eau. Si l'eau est ajoutée trop rapidement, la pâte mettra beaucoup de temps à l'absorber.

Temps de pétrissage sur la deuxième vitesse: 8 à 12 minutes, selon le pétrin. La pâte doit former une pellicule très fine.

Retirer la pâte, la placer dans un récipient et le fermer hermétiquement. Laisser reposer la pâte au frais (à 5°C) pendant 24 à 48 heures.

La laisser ensuite s'acclimater à température ambiante pendant environ 1 heure.

Peser les pâtons (env. 250-300g), les façonner en boules et laisser lever à nouveau pendant 2 à 4 heures.

Façonner les pâtons en ovales dans la semoule de blé dur ou le finot de blé, puis appuyer légèrement avec les doigts.

Précuire directement sur la plaque du four à env. 240°C sans vapeur pendant 9 à 12 minutes.

Garnir les fonds de pinsa et les réchauffer brièvement au four.

Buon appetito!



Ajouter l'eau en deux étapes et progressivement.



Lorsque la pâte est suffisamment pétrie, elle forme une pellicule très fine.



Après un temps de repos au frais de 24 à 48 h, former des boules et les laisser lever de nouveau.



Façonner les pâtons avant la cuisson.



Précuire les fonds de pinsa directement sur la plaque du four.



Garnir les fonds de pinsa à convenance et les réchauffer brièvement au four.

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



Avez-vous des questions sur nos farines à pizza et à pinsa? À moins que vous ne souhaitiez en savoir plus sur nos autres farines? Nos spécialistes se feront un plaisir de vous informer et de vous conseiller.



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