

ГРАНД СТИРАТА

МНОГО хрупкава кора
и мека сърцевина.

Смес от висококачествена пшеница, оризово и соево брашно за бързо и пряко производство на ПИНСА, с отворена пореста вътрешна структура и хрупкава кора.

Уникално вкусно изживяване.

ОТВОРЕНИ ПОРИ
и **ХРУПКАВА КОРА**
благодарение на
дрождите
LIEVITO MADRE.



GRAN STIRATA



1 x 15 kg
Art. 6292

**Идеален за приготвяне
на Пинса, пица, банс и други печива.**



ПИНСА РОМАНА СЪСТАВКИ

GRAN STIRATA MOLINO MERANO

	1.000 g
Вода	800 g
Мая	20 g
Сол	20 g
зехтин	30 g

ПРОЦЕДУРА начин на работа

Месим всичките продукти заедно за 5 минути на първа скорост и след за още 7 минути на бърза скорост до като се получи гладко, хомогенно и еластично тесто.

ТЕМПЕРАТУРА НА ТЕСТОТО около 25оС

Почивка на тестото 30мин. на 30оС

Разделете тестото на парчета по 300 - 600 г. и ги формирайте като хлябчета

ВТАСВАНЕ

90 минути при 32°С, влага 80%
докато тестото се удвои по обем.

ВНИМАНИЕ

След втасване, натискаме тестото с пръстите за да се оформи формата на пинса.

Печете на 250 - 280°С за 5 - 7 мин в подова пещ.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПЪЛНЕЖИ

- прошуто (Парма), сирене cottage, прясна рукола
- мини домати, босилек, моцарела
- риба тон, червен лук, риган, лимон лайм
- моцарела, бурата, печен шам фъстък, крем сирене, песто
- пържени парчета патладжани, доматиен сос, листа мента,
- Пушено сирене гравиера,
- луканка, маслини, капари, бурата.

ЕСТЕСТВЕНАТА ДИВА МАЯ LIEVITO MADRE

- Действа като естествен подобрител
- Осигурява стабилност и еластичност на тестото
- Гарантира за отличен краен продукт
- Постига отлични резултати
- с много отворена вътрешна текстура и особено хрупкава кора.
- Удължава срока на годност на крайния продукт.

GRAN STIRATA - СЪСТАВКИ Пшенично брашно, оризово брашно, соево брашно, суха пшенична квас, ечемично малцово брашно, дива мая, ензими: амилаза, аскорбинова киселина.

ОРИГИНАЛНАТА ПИНСА: ХРУПКАВА ОТВЪН, МЕКА ОТВЪТРЕ

-Отворена пореста структура и привлекателна сърцевина.

-Изключително бързо производство и с натурални аромати благодарение на дивата натурална мая Lievito Madre.

-Омайващ аромат и привлекателен цвят.

-Хрупкава и неустойима на всяко хапване.

-С естествената мая Lievito Madre за подобряване на вкуса и хранителната стойност.

-Три различни зърна: пшеница, ориз и соя.

ЗАЕДНО РАЗВИВАМЕ ВАШИЯ УСПЕХ.

<https://www.almalibrecenter.com/>
<https://www.facebook.com/almalibre.prof/>

**Alma
Libre**

ΕΤΕΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ
Eva φίλα μπροστά!