



## ПИНСА с GRAN STIRATA

<b>210373 ГРАН СТИРАТА</b>	1.000 гр.
Вода	800 гр.
<b>450106 Зехтин</b>	<b>30 гр.</b>
Мая	20 гр.
Сол	20 гр.



Месим всичките продукти заедно в тестомесачката или в миксер (кука) за 5 мин. на първа скорост и за 7 мин. на втора.

**Температура на тестото:** ±25°C

**Почивка на тестото:** 30 мин. на 30°C

Режим на парчета по 300-600 гр., оформяме сферична схема и после на хлябове

### **Втасвател:**

Температура: 32°C

Влага: 80%

Време: 90мин

След втасване натискаме всяко тесто с пръстите за да се отвори леко и да се оформи като Pinsa.

**Tip:** времето на месенето зависи от вида на тестомесачката

### **Печене:**

Температура: подова пещ: 250 - 280°C

Време: 5 – 7 мин.

### **Предложения за вкусове:**

1. Италианско прошуто, сирене cottage и рукола
2. Мини чери домати нарязани на половина, бусилек и моцарела
3. Риба Тон, червен лук на филийки, риган и лайм
4. Мортадела, бурата, парвета от шам фъстък, крем сирене и песто

Пикантна луканка, маслини, каперси и бурата. Пикантна луканка, маслини, капари и бурата.

**ВНИМАНИЕ :**

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**





Обърнете се към  
технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ:**  
Тел.0878984887,  
0878257904

## ПИНСА ГРАН СТИРАТА – лиевито мадре

Оригинална италианска ПИНСА със шуплеща вътрешна структура и много тънка хрупкава кора с изключителна еластичност голяма трайност и неповторим вкус благодарение на дивата мая/квас **ЛИЕВИТО МАДРЕ**  
Идеална основа за класически италиански ПИНСА изделия.

### Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

210373	<b>ГРАНД СТИРАТА</b> с лиевито мадре 15к.			<p>Смес от висококачествена пшеница, оризово, соево и ечемично брашно за бързо и пряко производство на ПИНСА, ПИЦА, ПЕЙНИРЛИ и др. с отворена пореста вътрешна структура и хрупкава кора.</p> <p>Съдържа натурална мая-квас <b>ЛИЕЖИТО МАНДРЕ</b> осигурявайки По природен начин неповторими аромати бързо и много стабилно производство.</p>
--------	---	---	---	---

## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210373

### ГРАНСТИРАТА

**Състав:** Меко пшенично брашно ГРАН ЛИЕВИТАТИ, оризово брашно, соево брашно, дива-квас мая (lievito madre) от меко пшенично брашно, малцово ечемично брашно на прах, дезактивирана суха мая, алфа амилаза, агент за третиране на брашно: аскорбинова киселина.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL / 1469KJ
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	67гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,0гр.
ФИБРИ	3,2гр.
ПРОТЕИНИ	15гр.
СОЛ	<0,01

Опаковка : чувал 15кг.

Произведено във ИТАЛИЯ / МОЛИНО МЕРАНО

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



