



ALFAPRO

Pinsa

SKŁADNIKI

CIASTO

10 kg	MĄKA CORE BONGIOVANNI	8 L	WODA
250 g	SÓL	50 g	SŁÓD
70 g	ŚWIEŻE DROŻDŻE		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Ugniatanie ciasta:

Należy włożyć całą mąkę CORE, drożdże, słód i 2/3 wody (5,3 litra) do mieszalnika i zacząć mieszanie na pierwszej prędkości. Po około 4 minutach, gdy ciasto zacznie się łączyć, przełączyć na drugą prędkość i wlać do miksera pozostałą wodę, wyrabiając jeszcze około 8 minut. Przed dodaniem całkowitej ilości wody dodać sól. Końcowa temperatura ciasta powinna wynosić około 22°C.

2

Odpoczynek:

Ciasto należy przełożyć do miski, pozostawić na 15 minut w temperaturze pokojowej, złożyć raz i przenieść do lodówki w temperaturze 4°C na 45 minut. Po tym czasie trzeba złożyć ciasto ponownie i wstawić do lodówki na kolejne 18/20 godzin

3

Formowanie:

Należy doprowadzić ciasto do temperatury pokojowej przez około 30 minut, a następnie uformować w owalne kule o pożądanej wadze (standard 300g, średnia 700g, duża



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**



1100g). Z całkowitej ilości ciasta otrzymamy np. 26 średnich łopat)

5

Pieczenie:

Delikatnie rozwałkować, posypując łopate dużą ilością mąki lub semoli. Przełożyć na drewnianą łopatkę, przyprawić i piec w piekarniku elektrycznym w temperaturze 280° - 300°C przez około 9 minut

4

Garowanie:

Przełożyć do wysmarowanych olejem skrzynek o wymiarach 60x40 cm i pozostawić do wyrośnięcia w garowniku w temp.30°C przy 70% wilgotności, przez 2 do 3 godzin.

6

Metoda wstępnego pieczenia:

Pinę można piec z białym lub czerwonym dnem (tylko pomidor) do około 80% gotowania poprzez pozostawienie ich w piekarniku na około 6 minut w temperaturze 260°C. Pozostawić do ostygnięcia poza piecem, aby uniknąć kondensacji i przechowywać w temperaturze pokojowej lub w lodówce w temperaturze 4°C w zamkniętych pudełkach 60x40 cm przez 24/48 godzin. Upieczony wcześniej spód będzie gotowy do doprawienia w późniejszym czasie, a gotowanie można zakończyć w piekarniku w temperaturze 300°C przez około 3 minuty.

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

