

Pinsa alla Romana

mit CRAFT MASTER DURUM und BACKEXTRAKT



Weizenmehl Type 550	8,000 kg
Reismehl	2,000 kg
CRAFT MASTER DURUM	0,500 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser	6,100 l
Gesamtgewicht	17,400 kg

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 60 Minuten

Teigeinlage: 0,250 kg

Zwischengare: GV bei 5 °C

Verarbeitungshinweise: Die Teiglinge bei 5 °C über Nacht lagern. Die abgewogenen Teigstücke nach der Zwischengare zu einer ovalen Teigzunge formen und mit den Fingern eindrücken. Danach Tomatensoße und Mozzarella (und eventuell weitere Zutaten) auf die Teiglinge auftragen und ohne Dampf heiß und kurz backen.

Stückgare: keine

Backtemperatur: 280 – 300 °C, ohne Dampf

Backzeit: 6 – 8 Minuten