

Beschreibung

Überraschen Sie Ihre Gäste mit Pizza! Perfekt für die Gastronomie, knusprig gebacken, ideal für die Basis für authentischen Gerichte. Zubereitungszeit und begeistern. Pinsaböden in bester Qualität. Pinsa Naturale eignet sich für Pinsa-Kreationen. In Streifen gerissen ist die Pinsa auch der ideale Starter im Restaurant. Der aromatische Teig überzeugt schon mit etwas Olivenöl und Salz.



3 kg

14x 180g

Vorgebacken für super-kurze Backzeiten

14 Stück, einzeln entnehmbar

Einfache Zubereitung: beständige Produktqualität, auch bei wechselndem Personal

Einheitliche Größe

Lange haltbare Tiefkühlware, direkt nach Hause geliefert!

Ideal für die Pizza Wechsellplatte des Thermocook

Die Möglichkeiten:

Wie eine klassische Pizza vor dem Backen belegen, nach dem Backen mit frischen Zutaten und Salat belegen oder mit Olivenöl oder Trüffelöl bestreichen gebacken: In Streifen geschnitten die perfekte Vorspeise

Zubereitung:

Einzelne Böden etwa 30 Minuten vor dem Backen aus der Verpackung nehmen und auf ein Ofenrost oder eine andere Unterlage legen. Im vorgeheizten Thermocook bei ca. 300°C für ca. 5 Minuten backen. Je nach Wunsch würzen und belegen. Bei mind. -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei +0°C/+4°C für max. 5 Tage vor der Zubereitung lagern.

Pinsa? Was ist das?

Der Name „Pinsa“ stammt vom lateinischen „pinsere“, was „zerdrücken“ bedeutet, und hat seine Wurzeln im antiken Rom. Bauern stellten aus gemahlenem Getreide wie Gerste, Hirse und Dinkel einen besonders luftigen Teig her. Die Pinsa wird traditionell mit Sauerteig, einer langen Teigführung von mindestens 24-48 Stunden und einem hohen Feuchtigkeitsgehalt von bis zu 80% zubereitet. Dies verleiht ihr im Vergleich zum Pizzateig (ca. 50% Feuchtigkeit) ihre charakteristische Knusprigkeit und die luftig-fluffige Konsistenz.