

Beschreibung

Überraschen Sie Ihre Gäste mit Pinsa statt der bekannten Pizza! Perfekt für die Gastronomie – schnell belegt, luftig und knusprig gebacken, ideal für kreative Beläge. Die perfekte Basis für authentischen Genuss! Verkürzen Sie die Zubereitungszeit und begeistern Sie Ihre Gäste mit Pinsaböden in bester Qualität. Pinsa Margherita kommt beruhigt Mozzarella Fior di latte belebt. Magherita als Basis für das genutzt werden.

Vorgebacken für super-kurz

14 Stück, einzeln entnehmbar

Einfache Zubereitung: bestmöglich wechselndem Personal

Einheitliche Größe

Lange haltbare Tiefkühlware, direkt nach Hause geliefert!

Ideal für die Pizza Wechselplatte 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 bestrichen 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.

Technische Daten



Netto-Gewicht :

4 kg



Inhalt / Kapazität:

14x 250g

