

NYHED!

O-tentic Pinsa

Hop med på Pinsa trenden

Pinsa har for alvor indtaget de sociale medier og er blevet et symbol på italiensk street food. På Instagram alene findes der over **300.000 opslag med Pinsa**, hvilket vidner om dens stigende popularitet.

I Europa vælger hele 57 % af forbrugerne færdigretter, når de handler ind, og salget af disse måltider er steget med over 20 % de seneste år. Pinsa har især vundet indpas, fordi det kombinerer **bekvemmelighed med smag**

– det er både nemt & lækkert.

TILBUD

10%

i juni og juli måned
ved køb via Bäko.

O-TENTIC PINSA 10%

Ingredienser	
Hvedemel	2000 g
Vand 1	1300 g
O-tentic Pinsa	200 g
Salt	40 g
Vand 2	300 g
Olivenolie	60 g

Metode	
Fremgangsmåde	Kør hvedemel, vand 1, O-tentic Pinsa og salt sammen. Dejen køres sammen i 5 min. i 1. gear. Tilsæt vand 2 lidt ad gangen, mens dejen kører i 2. gear. Tilsæt olivenolie det sidste 1,5 minut.
Æltetid	5 min. i 1. gear + 10 min. i 2. gear.
Dejtemperatur	26 °C
Hviletid 1	1 time i bageriet. Foldes sammen efter 30 min.
Vægt	300 g
Opslåning	Som en Pinsa.
Hviletid 2	16 -72 timer ved 4 °C
Rasketid	2 timer, 30 °C, 75 % RH
Opslåning	Trykkes som en Pinsa.
Ovntemperatur 1	280 °C uden damp.
Bagetid 1	Ca. 4-5 min.
Dekoration efter bagning 1	Dekorér med ønsket topping.
Ovntemperatur 2	230 °C
Bagetid 2	8 min.

TIP 1:

Prøv også at tilføje 10-30 % kerner, som f.eks. Softgrain Sprouted Rye eller Softgrain 5 Grain.

TIP 2:

Prøv at erstatte noget af vandet med olie hvis du ønsker en mere fleksibel dej.





O-tentic Pinsa fungerer også rigtig godt som både pita og sandwich til den hurtige sult.



Pinsa giver utallige muligheder og kan varieres i topping, alt efter ønske og smag.



Sælg dine Pinsaer med & uden fyld, så kunderne kan spise dem med det samme eller lune derhjemme.



Prøv også Pinsa baguettes, hvis du ønsker en tynd og sprød skorpe, samt blød og smeltende indre

O-tentic Pinsa 10%

Sommerens helt store trends

Med kun **fire ingredienser** får du en
Pinsa, der er **tynd** og **sprød** på ydersiden,
blød og **smeltende** inden i,
hvilket giver et fantastisk **kort bid**



O-tentic Pinsa

Forpakning: 10 kg

Bäko varenummer: 215655



Prøv også Båkos
nye pizzasauce fra
Mutti.
Varenummer:
351853