

Pinsa alla romana

med LIEVITO MADRE PANE og IREKS LYS MALTEKSTRAKT



Hvedemel	7.000 g
Rismel	2.000 g
LIEVITO MADRE PANE	1.000 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	200 g
Rapsolie	300 g
Salt	200 g
Gær	100 g
Vand, ca.	7.000 g
Totalvægt	17.800 g

Æltetid: 4 min. langsomt + 6 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: 60 min.

Dejvægt: 125 g

Hviletid: Natten over på køl

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af, stykkerne langes ud på ca. 10 cm og sættes på køl natten over. Dejstykkerne tages ud og tempereres i bageriet. Bordet drysses godt med durummel, og stykkerne presses ud til ca. 20 cm længde og ca. 10 cm bredde med fingrene. Herefter fyldes tomatsovs og mozzarella (og eventuelt andre ingredienser) på dejen. Bages af ved høj varme.

Rasketid: Ingen

Bagetemp.: 280 - 300 °C, uden damp

Bagetid: 6 - 8 min.

Opskriften fortsætter på bagsiden

Tomatsovs til Pinsa alla romana

Hakket tomat på dåse	1.000 g
Tomatpuré	100 g
Olivenolie	20 g
Løgpulver	8 g
Hvidlødspulver	4 g
Pizzakrydderi	8 g
Salt	efter ønske
Peber	efter ønske
<hr/>	
Totalvægt	1.140 g

Fremgangsmåde: Alle ingredienser blandes med stavblender.