

Pinsa mit O-tentic Durum



INGREDIENTS

	1000	%	5000
Weizenmehl Typ 550	950g	95	4750
Reismehl	50g	5	250
O-tentic Durum	40g	4	200
Salz	20g	2	100
Olivenöl	20g	2	100
Wasser	800g	80	4000
Total Dough	1880		9400
Quantity / Pieces	6		31
Dough weight / Piece in g		300	

WORKING METHOD

- Vorbereitung** Starten sie bei der Vorbereitung mit 80% der Wassermenge. Den Rest des Wassers im Schnellgang langsam unterlaufen lassen.
- Knetzeit** ⌚ 00:12:00 1st Speed | ⌚ 00:10:00 2nd Speed
- Teigtemperatur** 🌡️ 25 °C
°C/ °F
- Teigruhe** ⌚ 01:00:00
- Einwaage** 300 Grams
- Aufarbeitung nach dem Wiegen** Nach der Teigruhe Stücke zu 300g auswiegen. Die Teigstücke auf 15-20 cm vorlängen, abdecken und für 24-48h bei +4°C kühlen.
- Aufarbeitung** Den Teig aus der Kühlung nehmen und für ca. 1h bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Teigstücke zu einer Pinsa aufarbeiten, dafür die Teigstücke von außen nach innen mit den Fingern stippen, wenden und wiederholen. Auf Abzieher legen, mit Olivenöl besprühen und ohne Dampf heiß backen.

Baking

- ▶ Deck ⌚ 00:07:00
🌡️ 270 °C - Top 270 °C - Bottom

Oven Steps	Time	Top Temp	Bottom Temp	Damper
Ofenschritt 1	00:07:00	270 °C	270 °C	

- Letzter Schritt** Nach dem backen ausdampfen lassen. Die Pinsen können jetzt verpackt gefrostet werden oder direkt weiterverarbeitet werden. Dazu die Pinsen beliebig belegen und für ca. 6 Minuten bei 240°C backen.