

Pinsa

Hmotnost: 170,00 g

Receptura na množství

1 ks

Doba mísení

4 + 7 min.

Kynutí těsta

- min.

Navážka na 1ks

200,00 g

Teplota těsta

24 - 26 °C

Teplota pečení

300 °C

Propek

15 %

Zrání těsta

30 + 45 min.

Doba pečení

5 min.

Těsto (peče se)	navážka: 200,00 g	po pečení: 170,00 g	Σ185,20
Pšeničná mouka hladká světlá			100,000 %
CRAFT MASTER DURUM			5,000 %
Olej jedlý			3,000 %
Sůl jedlá			2,200 %
Backextrakt			2,000 %
Droždí pekařské			2,000 %
Voda pitná			71,000 %

Poznámka

Vymísíme volnější těsto, dáme zrát do vymazané nádoby. Rozdělíme, lehce podhodíme a dáme zrát na plech s plátnem, které posypeme kukuřičnou krupicí. Po době zrání těsto roztáhneme do stran a promačkáme. Ihned pečeme.



Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 086,3 kJ
Energetická hodnota:	260,0 kcal
Tuky:	2,8 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	0,2 g
Sacharidy:	47,7 g
z toho cukry:	3,0 g
Vláknina:	2,2 g
Bílkoviny:	9,1 g
Sůl:	1,5 g

Vypočtené výživové údaje platí pouze při dodržení uvedené receptury a výrobního postupu.