



Inspirada en la tradición italiana y creada para el consumidor moderno, la pinsa conquista con una masa ligera, aireada y crujiente.

Elaborada con ingredientes clave como harina, masa madre, aceite de oliva y una fermentación cuidada, cada bocado combina autenticidad, textura y versatilidad.

Pinsa: tradición reinventada para disfrutar algo más ligero, crujiente y memorable.

INGREDIENTES:

Ingredientes:	Peso en gramos
Harina de trigo	1000
Agua	750
Sal	20
O-tentic Pinsa	100
Aceite de oliva	30

MÉTODO DE TRABAJO:

Revisa	Mezclar durante 10 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida. Agregar el aceite de oliva y desarrollar el gluten.
Temperatura Masa	Temperatura final de la masa: 24 °C .
Fermentación en bloque	Dejar reposar durante 60 minutos a temperatura ambiente, cubierta con plástico. Luego, realizar un doblez y almacenar en refrigeración durante 24 horas.
Pesado	Dividir la masa en porciones de 350 g y darles una preforma ovalada. Dejar reposar nuevamente 90 minutos.
Decoración	Espolvorear harina sobre la superficie de trabajo y formar la masa sobre ella.
Horneo	Hornear en horno de piso a 280-300 °C durante 4 minutos. Retirar del horno, decorar con los toppings de su preferencia y hornear nuevamente a 230 °C durante aproximadamente 4 minutos.

Tips & Tricks

Esta masa puede almacenarse en refrigeración hasta por dos noches. Luego, continuar con el proceso mencionado.

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía
217.03
kcal

Energía KJ
918.6 kJ

Grasas / Grasas Saturadas
2.32 g / 0.14 g

Carbs / Azúcares
35.56 g / 0.54 g

Proteínas
8.07 g

Fibra
1.26
g

Sal
1.03
g

Sodio
410.61
mg