



# Pinsa

Pinsa er den nye trendpizzaen med røtter i det gamle Roma. Det som gjør den spesiell er at deigen lages av en blanding av ulike meltyper.

Det tilsettes risemel i deigen, som det dyrkes mye av i Nord-Italia. Resultatet blir en bunn som er lett, luftig og crispy på utsiden og myk inni. Pinsa har typisk en oval form og bakes ved lavere temperaturer sammenlignet med tradisjonell pizza. Pinsa er et populært valg for dem som ønsker en annerledes pizzaopplevelse. Pinsa kan også brukes som brød med olje på, som man toppe med kald mozzarella og skinker etter steking. Oppskriften gir 7 pinsa á 250 g.

# Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene og elt i ca. 10-15 min i kjøkkenmaskin. Deigen skal kjøres til den slipper bollen og har en elastisk konsistens. Pizzadeigen skal ha en deigtemperatur på 24-26 grader når den er ferdig eltet.
- ② La deigen hvile under ett fuktig klede i 60 min.
- ③ Vei opp deigemner på 250 grams størrelse, og form hvert deigemne som en bagett.
- ④ Legg deigemnene i en i en form som er smurt med litt olje.
- ⑤ Sett formen til heving på kjøkkenbenken i ca. 2 timer.
- ⑥ Strekk deigen til en avlang bagett og press ut med fingrene til ønsket størrelse.



Ikke bruk kjevle når du skal forme pizzaen. Bruk fingrene til å forme deigen.



Sett ovnen på 275°C. Hvis du bruker pizzasten setter du denne inn i ovnen når du skrur på, slik at den får varmet seg opp gradvis. Har du ikke pizzasten kan du sette et stekebrett i ovnen og la det bli godt og varmt.

# Ingredienser

925 g	Møllerens Pizzamel Tipo 0
75 g	rismel
700 g	kaldt vann
25 g	salt
10 g	gjær
20 g	olivenolje

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Pizzamel  
Tipo 0