



PINSA 5-GRAINS

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
T65	9.500	95
Rijstbloem	500	5
O-tentic Durum	400	4
Sapore Norma	200	2
Quickstep CL	150	1,5
Zout	150	1,5
Olijfolie	500	5
Water 1 ^e keer	6.500	65
Water 2 ^e keer	1.500	15
Vulling	g	%
Softgrain 5-Grains	3.000	30
Totaal:	22.400	224

WERKWIJZE

- **Kneding:** Goed soepel deeg kneden en het 2^e water inwassen na 95% kneding. Daarna de olijfolie toevoegen.
- **Vulling:** De Softgrain 5-Grains eerst in de 1^e versnelling doordraaien en daarna 30 seconden in de 2^e versnelling.
- **Deegtemperatuur:** 23°C.
- **Bewerking:** In een plastic bak leggen met deksel en het deeg toevouwen.
- **Bulkrijs:** 20 minuten.
- **Bewerking:** Het deeg vouwen.
- **Koeling:** Voor 18-24 uur in de koelkast zetten.
- **Afwegen:** 375 gram.
- **Vormen:** Losjes tot een ovaal model modeleren. Op deegkleedjes plaatsen met bloem en afdekken met plastic.
- **Tussenrijs:** 75 minuten.
- **Vormen:** Met rijstemeel, uw vingertoppen indrukken in het deeg, met twee handen, en aan beide kanten indrukken en modeleren tot een rechthoekig model. De bovenkant voorzien van een beetje olijfolie. Op een inschiet-apparaat leggen.
- **Bakken:** 270°C inschieten en bakken op 250°C.
- **Baktijd:** 9-11 minuten.

Uitkomst: 59 stuks