

O-tentic Selezione Pinsa

 puratos
Food Innovation for Good



La Pinsa

Un fascino senza tempo

La storia della Pinsa affonda le sue radici nel passato e si intreccia con antiche leggende romane, rendendola un prodotto da forno acclamato in tempi moderni.

La leggenda narra che la Pinsa venne inventata intorno al I secolo A.C. dal popolo romano. All'inizio, preparavano un impasto mescolando diversi cereali, acqua e sale, fino a ottenere una focaccia allungata che veniva cotta sulla brace di legno.

L'etimologia affascinante del nome "Pinsa" deriva dal latino "**Pinsere**", che in italiano significa "allungare", "stendere" o "schiacciare". Questo richiama alla tecnica particolare di stesura dell'impasto della Pinsa: va adagiato sulla farina di riso e poi pinsato delicatamente con le dita, prima ai bordi e poi al centro, per trattenere tutta l'aria al suo interno, stendendolo fino ad ottenere una forma ovale.

Oggi, la Pinsa è considerata un **prodotto moderno ed intrigante**, amato non solo dagli italiani ma anche dai consumatori internazionali. Questo fenomeno in fermento sta attirando l'attenzione di professionisti che desiderano **ampliare ed innovare** il proprio assortimento di prodotti da forno per incrementare i profitti, grazie al suo alto valore aggiunto.

Con la sua storia affascinante, la Pinsa si afferma come un simbolo dell'**incontro tra tradizione e innovazione**, unendo le antiche radici romane con il gusto contemporaneo dei consumatori di tutto il mondo.



A suon di Pinsata

Adagia, pinsa e stendi... con le tue mani!

O-tentic Selezione Pinsa è una **soluzione completa e attiva, creata appositamente per la produzione della pinsa** e di prodotti da forno simili quali: pizza in teglia tipo alla romana, pizza tonda al piatto tipo napoletana, focaccia.

Nasce dall'accurata ricerca e selezione di ingredienti quali **lievito madre di grano tenero, farina di grano tenero e di riso, sale** ed un **complesso enzimatico** perfettamente bilanciato per offrire **qualità costante** al prodotto finito. È un prodotto pratico e facile da utilizzare, occorre **dosarlo al 100%** aggiungendo all'impasto solo acqua e olio EVO. Può essere anche **personalizzato** utilizzando le diverse combinazioni di sapore della nostra gamma **Softgrain**, le nostre paste di cereali interi e morbidi dal gusto intenso e pronti all'uso. Cotti e macerati nel lievito madre liquido, a base di frumento o di segale, consentono di caratterizzare la ricetta della pinsa nel gusto, nel colore, e nella texture.

Offre **performance eccellenti** sia in lavorazione che nelle fasi successive di cottura e conservazione, ovvero:

- **Lavorabilità dell'impasto:** caratterizzato per il suo essere estremamente estensibile e maneggevole, essendo un impasto idratato (fino all'75% di acqua), leggero e più digeribile.
- **Versatilità nel processo fermentativo:** sia per quello overnight (dalle 24 alle 48 ore e più) che per quello breve (dalle 4 alle 5 ore).
- **Ottimo sviluppo in forno:** elettrico statico, a legna.
- **Perfetta cottura:** con forno statico, sia in precottura a 280-290° C per 3-4 minuti che in cottura finale dopo la farcitura a 270-280°C per almeno 3-4 minuti in base al tipo di ingredienti scelti.
- **Efficienza di stoccaggio:** una volta precotta, la pinsa può essere conservata in frigorifero o in congelatore, rigorosamente in buste alimentari ben sigillate rispettivamente a 4°C e -18°C, o in ATM.
- **Prodotto finito artigianale:** per creare una pinsa squisita dalla crosta sottile e piacevolmente croccante all'esterno, dall'interno ben alveolato e incredibilmente soffice e scioglievole, con un bouquet aromatico gustoso e profumato.



Con O-tentic Selezione Pinsa sei tu il creatore della tua Pinsa.

Dai forma alla tua creatività e lascia la tua impronta gastronomica.



Facciamoci una Pinsata

Informazioni prodotto e suggerimenti per l'utilizzo



DOSAGGIO

- 100%. Basta aggiungere solo acqua e olio EVO.

PRATICA DA UTILIZZARE

- Minimizza gli errori e riduce i tempi di dosaggio, semplifica la formazione del personale.

VERSATILE

- Specifica per la produzione della pinsa. Ideale per realizzare altri prodotti da forno simili quali: pizza in teglia alla romana, pizza tonda al piatto tipo napoletana, focaccia.

CARATTERISTICHE

- **Confezione:** sacco da 10 kg (ATM) confezionato in cartone.
- **Conservazione:** conservare in luogo asciutto (U.R. max 65%) tra 16° e 20° C. Una volta aperto, conservare a 4°C per una settimana.
- **Shelf life:** 9 mesi
- **Resa confezione:** con 10 kg di O-tentic Selezione Pinsa, per un totale di 17,7 kg di impasto, si ottengono circa 50 pinse da 350g.



MODALITÀ D'UTILIZZO

- Durante la prima fase di impastamento di O-tentic Selezione Pinsa, si consiglia di utilizzare il 55% dell'acqua totale, per far formare bene la maglia glutinica, e di aggiungere la restante acqua negli ultimi minuti in seconda velocità. Formata la maglia glutinica, aggiungere l'olio EVO.
- Per la preparazione dell'impasto, sconsigliamo l'utilizzo di impastatrici che non sono dotate di seconda velocità.

- Far lievitare l'impasto in cella di lievitazione e farlo maturare in cella frigo, ricordandosi di coprirlo sempre con un telo di nylon, in modo da garantirgli la giusta umidità.
- Verificare sempre che il grado di umidità della cella di lievitazione sia in linea con le indicazioni del ricettario (range U.R. 75-85%).
- La fase più delicata è la stesura: stendere il panetto dentro una cassetta con un bel cumulo di semola rimacinata o di farina di riso, pinsando molto delicatamente con le dita prima i bordi, per serrare l'aria all'interno, e poi il centro. Mettere un leggero filo d'olio di semi sopra la pinsa prima di infornarla o fare una salamoia pinsando direttamente in cassetta.
- Utilizzare l'intera confezione di O-tentic Selezione Pinsa preparando le basi in una sola volta così da ottimizzare i tempi e anticipare produzioni improvvise. Scegliere la modalità di conservazione più idonea per la propria attività.
- O-tentic Selezione Pinsa è un prodotto attivo. Per preservare al meglio le sue performance, conservare in maniera corretta secondo le temperature indicate in scheda tecnica ed evita sbalzi termici.
- Quando si personalizza una ricetta utilizzando i Softgrain, è necessario dosare l'acqua. Consultare la tabella delle inclusioni a pag. 16.



Processo Overnight

75% Idratazione

INGREDIENTI

O-Tentic Selezione Pinsa	1000
Acqua	750
Olio EVO	20

Per il metodo di lavoro e i suggerimenti vedi pag. 4

PROCEDIMENTO

Tempo d' impasto	10' prima velocità - 8' seconda velocità
T° d'impasto	24°-28° C
Riposo	20' a T° ambiente. Dare una piega di rinforzo
1ª lievitazione	Riporre la massa a 4°C per +/- 24h; la mattina successiva spezzare
Pezzatura	350 g
Formatura	Fare delle forme ovali e riporre in cassette
2ª lievitazione	140'-160' circa a 30°C con 75% U.R.
Stesura	Pinsare la pallina dentro un mastello ben infarinato con la semola rimacinata o farina di riso
T° del forno	Precuocere a 280-290° C in forno statico; cuocere dopo la farcitura a 270-280°C in forno statico.
Cottura	Precottura per 3-4'; cottura dopo la farcitura per almeno 3-4'



Processo con lievitazione breve

75% Idratazione

INGREDIENTI

O-Tentic Selezione Pinsa	1000
Acqua	750
Olio EVO	20

Per il metodo di lavoro e i suggerimenti vedi pag. 4

PROCEDIMENTO

Tempo d' impasto	12' prima velocità - 8' seconda velocità
T° d'impasto	24°-28° C
Riposo e 1ª lievitazione	20' a T°ambiente. Dare una piega di rinforzo e riporre in cella per 30' a 30°C con 75% U.R.
Pezzatura	350 g
Formatura	Fare delle forme ovali e riporre in cassette
2ª lievitazione	140-160' circa a 30°C con 75% U.R.
Stesura	Pinsare la pallina dentro un mastello ben infarinato con la semola rimacinata o farina di riso
T° del forno	Precuocere a 280-290° C in forno statico; cuocere dopo la farcitura a 270-280°C in forno statico
Cottura	Precottura per 3-4'; cottura dopo la farcitura per almeno 3-4'



Farcitura

- Pomodoro
- Burrata
- Basilico fresco



Pizza in teglia tipo alla Romana

75% Idratazione

INGREDIENTI

O-Tentic Selezione Pinsa	1000
Acqua	750
Olio EVO	25

SUGGERIMENTO

Il processo di stesura è simile a quello della Pinsa. Sugeriamo come accortezza prima di riporre le palline in teglia cosparsa di olio, e poi di assicurarsi che la stesura venga fatta in modo uniforme portando la pasta dal centro della teglia all'estremità dei bordi. A questo punto, farcire a proprio piacimento e infornare regolando i tempi di cottura in base al tipo di farcitura.

PROCEDIMENTO

Tempo d' impasto	10' prima velocità - 8' seconda velocità
T° d'impasto	24°-28° C
Riposo	20' a T° ambiente. Dare una piega di rinforzo
1ª lievitazione	Riporre la massa a 4°C per +/- 24h; la mattina successiva spezzare
Pezzatura	1200 g
Formatura	Fare delle forme ovali e riporre in cassette
2ª lievitazione	140'-160' circa a 30°C con 75% U.R.
Stesura	Pinsare la pallina dentro un mastello ben infarinato con la semola rimacinata o farina di riso e riporre su teglia ben oliata
T° del forno	300°C
Cottura	10-12' circa, di cui gli ultimi 2' a valvola aperta



Farcitura

- Pomodoro
- Olive
- Acciughe
- Prezzemolo fresco



Pizza tonda tipo Napoletana

68% Idratazione

INGREDIENTI

O-Tentic Selezione Pinsa	1000
Acqua	680

METODO DI LAVORO

Durante la prima fase di impastamento di O-tentic Selezione Pinsa si consiglia di iniziare con il 55% dell'acqua totale, per far formare bene la maglia glutinica, e di aggiungere la restante acqua gli ultimi 6' in seconda velocità.

SUGGERIMENTO

Per avere un bordo pronunciato, stendere la pallina partendo dal centro fino ad arrivare all'estremità dei bordi, lasciando circa 1 cm di pasta non schiacciata. Ripetere lo stesso procedimento rovesciando il disco di pasta già steso. Finire di allargare il disco di pasta in aria con i dorsi delle mani allargandolo e ruotandolo. In fase di infornamento, portare il disco di pasta steso e farcito sopra la pala, allargandolo della misura desiderata.

PROCEDIMENTO

Tempo d' impasto	10' prima velocità - 6' seconda velocità
T° d'impasto	24°-28°C
Riposo e 1ª lievitazione	10' a T° ambiente. Dare una piega di rinforzo e riporre in cella per 30' a 30°C con 75% U.R.
Pezzatura	280 g
Formatura	Formare delle palline e riporre in cassette
2ª lievitazione	60' a T° ambiente e poi mettere in frigo a 4°C per +/- 24h
Stesura	Stendere la pallina su della semola rimacinata e pigiare su di essa partendo dal centro fino ad arrivare all'estremità per formare il bordo (circa 1 cm).
T° del forno	360°C forno statico o a legna a 380°C
Cottura	90 secondi



Personalizza la pinsa con **Softgrain**





Pinsa con
Soffgrain Sprouted Rye CI

Farcitura

- Patate arrosto
- Spalla cotta
- Fonduta di Pecorino

Personalizza la pinsa con i Softgrain

Scopri come utilizzare i prodotti della gamma nei tuoi impasti



Softgrain Multigrain CL

Lievito madre: segale, Dosaggio: 10 - 40%, Confezione: Secchiello 11 Kg e secchiello 5 Kg, Shelf-life: 12 mesi e 8 mesi, Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero



Softgrain Sprouted Rye CL

Lievito madre: segale, Dosaggio: 10 - 40%, Confezione: Secchiello 12 Kg, Shelf-life: 9 mesi, Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero



Softgrain Pumpkin & Seeds CL

Lievito madre: frumento, Dosaggio: 10 - 40%, Confezione: Secchiello 12 Kg, Shelf-life: 8 mesi, Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero



Softgrain Spelt CL

Lievito madre: segale, Dosaggio: 10 - 40%, Confezione: Secchiello 5 Kg, Shelf-life: 8 mesi, Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero



Softgrain Golden 6 CL

Lievito madre: frumento, Dosaggio: 10 - 40%, Confezione: Secchiello 5 Kg, Shelf-life: 8 mesi, Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero



Softgrain Nibs

Lievito madre: frumento, Dosaggio: 10 - 40%, Confezione: Cartone 5 Kg, Shelf-life: 6 mesi, Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

TABELLA INCLUSIONI

	Idratazione	Softgrain	Olio
Pinsa con Softgrain Multigrain CL	70%	20%	2%
Pinsa con Softgrain Sprouted Rye CL	70%	20%	2%
Pinsa con Softgrain Pumpkin & Seeds CL	70%	20%	2%
Pinsa con con Softgrain Spelt CL	72%	20%	2%
Pinsa con Softgrain Golden 6CL	70%	20%	2%
Pinsa con Softgrain Nibs	70%	20%	2%



Pinsa con
Softgrain Golden 6 CL

Farcitura

- Salsa di zucchine
- Asparagi
- Crema uova e parmigiano
- Mentuccia



Processo Overnight con Softgrain Multigrain CL

70% Idratazione

INGREDIENTI	g
O-Tentic Selezione Pinsa	1000
Acqua	700
Softgrain Multigrain CL	200
Olio EVO	20

SUGGERIMENTO

Impasta tutti gli ingredienti insieme in una volta sola.

Per il metodo di lavoro e gli altri suggerimenti vedi pag. 4

UTILIZZO DEI SOFTGRAIN

Puoi personalizzare i tuoi impasti a piacimento utilizzando tutti i prodotti della gamma Softgrain. Segui la tabella a pag. 16.

PROCEDIMENTO

Tempo d' impasto	10' prima velocità - 8' seconda velocità
T° d'impasto	24°-28° C
Riposo e 1ª lievitazione	20' a T° ambiente. Dare una piega di rinforzo e riporre in cella di lievitazione per 30-60' a 30°C con 75% U.R.
2ª lievitazione	Riporre la massa a 4°C per +/- 24h; la mattina successiva spezzare
Pezzatura	350 g
Formatura	Fare delle forme ovali e riporre in cassette
3ª lievitazione	140'-160' circa a 30°C con 75% U.R.
Stesura	Pinsare la pallina dentro un mastello ben infarinato con la semola rimacinata o farina di riso
T° del forno	Precuocere a 280-290°C in forno statico; cuocere dopo la farcitura a 270-280°C in forno statico
Cottura	Precottura per 3-4'; cottura dopo la farcitura per almeno 3-4'



Pinsa con
Softgrain Multigrain CL

Farcitura

- Crema di cavolfiore
- Insalata tiepida di pollo e cavolo rosso
- Glassa all'aceto balsamico





Puratos Italia S.r.l. - socio unico

Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it