



Frießinger Mühle

seit 1859



Pizza-Schule.de®

PASSIONE ITALIANA

SPEZIALMEHL FÜR PINSA

Pinsa... und nicht Pizza - die Unterschiede liegen im Detail: Das Spezialmehl für Pinsa besteht aus **verschiedenen Zutaten** (u.a. Weizen- und Reismehl), wodurch der Teig **erheblich mehr Wasser** (80%) aufnehmen kann. Das Ergebnis: sehr luftige und super knusprige Teige. Zudem führen **lange Gehzeiten** von 24-48 Stunden (max. 72 Stunden) dazu, dass die Pinsa leicht verdaulich ist. Gebacken wird die Pinsa **zweimal** und häufig ohne Belag. Erst danach verfeinern die Zutaten die fertige Pinsa.

NEU!





Frießinger Mühle



Pizza-Schule.de®
PASSIONE ITALIANA

Zutaten:

Weizenmehl, **Weizen**eweiß, Hart**weizen**mehl, Reismehl, **Weizen**vorteig (**Weizen**mehl, natürlich fermentiert), **Weizen**kleie, inaktive Hefe.

Zubereitung:

Die ausführliche Zubereitung der Pinsa finden Sie auf <https://pizza-schule.de> oder Sie scannen ganz einfach diesen Barcode:



zur Zubereitung



Logistische Daten

Produktklasse	Spezialmehl für Pinsa	
	Mehl	
Verkaufseinheit (VE)	25 kg	10 x 1 kg
EAN VE	4006363113452	4006363114398
EAN Stück	4006363113452	4006363114251
Artikel-Nr.	210295	210322
Gebindemaß VE (H x B x T)	15 x 40 x 60 cm	16,5 x 22,5 x 33 cm
Anzahl VE pro Palette	32	60
Restlaufzeit ab Lager	6 Monate	

