



## Pinsa Romana

Una base prodotta con un mix di farine di **grani antichi** e **lievito madre**.  
Un prodotto cotto sul forno a pietra, con una lievitazione lunga.

### Indicazioni di cottura

**Forno a pietra refrattaria:** scongelare a temperatura ambiente per 20 min. circa e nel frattempo portare a temperatura il forno a 330°/350°C. Condire con pomodoro ed infornare direttamente sulla pietra e cuocere per 2/3 min.

**Forno termo ventilato:** scongelare a temperatura ambiente per 20 min. e nel frattempo portare alla massima temperatura il forno e cuocere sopra la griglia.

Le cotture variano a seconda del tipo di forno che viene utilizzato.

Il prodotto è cotto quando presenta un colore dorato.

Condire la Pinsa con la mozzarella e re-infornare per altri 1-2 minuti.

A piacimento versare un filo d'olio extravergine di oliva dopo la cottura.  
Oppure condirla con cubetti di pomodoro e rucola, o salumi, o altro a piacimento.

### specifiche tecniche

**TEMPO DI COTTURA 20 MIN**

**Temperatura 200 °C**



### 18x28 cm

Dimensioni indicative (cm)	18x28
Dimensioni imballo (cm)	60x30x20
Peso imballo (kg)	5,28
Pezzi per cartone	24
Cartoni per pallet	48

### 18x38 cm

Dimensioni indicative (cm)	18x38
Dimensioni imballo (cm)	40x30x20
Peso imballo (kg)	3,6
Pezzi per cartone	12
Cartoni per pallet	72

### 18x58 cm

Dimensioni indicative (cm)	18x58
Dimensioni imballo (cm)	60x30x20
Peso imballo (kg)	5,40
Pezzi per cartone	12
Cartoni per pallet	48