



PINSA INTEGRALE PINSAMI

460 g

INGREDIENTI E ALLERGENI (evidenziati in MAIUSCOLO)

Farina di FRUMENTO tipo "0", acqua, crusca e cruschello di GRANO tenero tostato 6,6%, semola e farina di riso, farina di SOIA, germe di GRANO tostato 1,1%, grani di SEGALE, semi di lino scuro, semi di girasole, semi di lino giallo, grani di FRUMENTO, olio extra vergine di oliva, sale, lievito.

MODALITA' DI COTTURA



**FORNO PROFESSIONALE
A PIETRA**

Temperatura	290/300°C
Ripartizione calore	30% platea 70% cielo
Tempo cottura	4/6 minuti a seconda della farcitura



**FORNO
CONVENZIONE**

Posizione della pinsa	sulla griglia (non sulla teglia)
Temperatura	220/240°C
Ventilazione	minimo
Tempo cottura	5/7 minuti a seconda della farcitura



**FORNO
DA CASA**

Prima della cottura	scaldare bene il forno
Temperatura	220/250°C
Tempo cottura	6/8 minuti a seconda della farcitura

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero tra 0 e 4 °C.