

# PINSA με GRAN STIRATA

## Υλικά:

<b>Gran Stirata MOLINO MERANO</b>	1.000 γρ.
Νερό	800 γρ.
Λάδι	30 γρ.
Μαγιά	20 γρ.
Αλάτι	20 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ταχυζυμωτήριο ή σε μίξερ με γάντζο για 5 λεπτά στην 1η και 7 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

**Θερμοκρασία Ζύμης:**  $\pm 25^{\circ}\text{C}$

**Ξεκούραση Ζύμης:** 30 λεπτά στους  $30^{\circ}\text{C}$

Κόβουμε σε τεμάχια προτεινόμενου βάρους 300-600 γρ., τους δίνουμε στρογγυλό σχήμα και πλάθουμε σε καρβέλια.

## Στόφα:

Θερμοκρασία:  $32^{\circ}\text{C}$

Σχετική Υγρασία: 80%

Χρόνος: 90 λεπτά

Μετά τη στόφα πατάμε κάθε κομμάτι με τα δάχτυλα ώστε να ανοίξει ελαφρώς και να μορφοποιηθεί στο σχήμα της Pinsa.

## Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: Ταμπαντός φούρνος:  $250 - 280^{\circ}\text{C}$

Χρόνος: 5 - 7 λεπτά