KEĎ SA
KVALITA STRETÁVA
S DOKONALOU CHUŤOU

Pinsa

S LÁSKOU OD minit®

ČO JE *Pinsa*?

Z TRADIČNEJ PINSA PECE

36 HODINOVÝ VÝROBNÝ PROCES

S PRÍRODNÝM KVÁSKOM

Pinsa, niekedy tiež prezývaná „obláčiková pizza“, má na povrchu chrumkavú kôrku a vo vnútri je veľmi mäkká a dokonale vláčna. Pôvodný recept pochádza zo staroveku, kde patril k základným potravinám ľudu žijúceho za múrmi Ríma.

Pinsa sa pripravuje z tradičného kvásku a z 3 druhov múky: ryžovej, sójovej a pšeničnej múky. Lahodná chuť cesta je umocnená pridaním olivového oleja.

PROCES VÝROBY PINSA CESTA

1. **Múčna zmes:** Na prípravu pinsy sa používa špeciálna zmes múk – pšeničná, sójová a ryžová, čo zabezpečuje ľahkosť a chrumkavosť cesta.
2. **Biga:** Predkvas sa zmieša s ďalšími ingredienciami (múka, voda, soľ), čím vznikne nadýchané cesto s ideálnou štruktúrou.
3. **Dlhá fermentácia:** Cesto fermentuje po dlhšiu dobu, čo umožňuje plný rozvoj chutí a jemnej textúry.
4. **Tvarovanie a pečenie:** Cesto sa tvaruje do oválneho tvaru, typického pre pinsu, a následne sa pečie pri vysokej teplote, čím sa dosiahne dokonalá kombinácia chrumkavosti a jemnosti.

VÝSLEDOK – JEDINEČNÁ PINSA.

KEĎ SA KVALITA STRETÁVA S DOKONALOU CHUŤOU

Ochutnajte tú pravú kombináciu jednoduchosti a elegancie, ktorá vás prenesie do srdca Talianska.

Výnimočnú chuť pinse je možné pripísať vzájomnému pôsobeniu viacerých druhov múk. Pšeničná múka je zdroj energie, ryžová múka, je mimoriadne jemná a dodáva cestu výnimočnú nadýchanosť a sójová múka má vysoký obsah bielkovín, ktorý pomáha optimálnej pevnosti a strávitelnosti cesta. Stredne tenké cesto vzniklo pridaním nášho materského kvasu.

Pri príprave cesta sa používa viac vody ako pri štandardnom ceste na pizzu, čo spôsobuje že má ľahšiu štruktúru.

Biga je typ predfermentácie bežne používaný pri tradičnom pečení, a pinsa od Minit sa tiež vyrába touto metódou. Tento "preferment" je tuhé cesto, ktoré sa vyznačuje vysokou hydratáciou. Proces Biga zaisťuje ľahkú a nadýchanú textúru. Celý výrobný proces trvá 36 hodín, čo umožňuje plný rozvoj chutí.

HLAVNÉ VÝHODY PINSA:

- **Pečené v tradičnej pinsa peci**
- **Tradičný oválny tvar**
- **36-hodinový výrobný proces**
- **Vyrobené z prírodného kvásku**

KEĎ SA KVALITA STRETÁVA S DOKONALOU CHUŤOU

150 g

minit

PINSA

SALAMI

Nechajte sa uniesť výraznou chuťou, ktorá si vás získa už na prvé sústo! Na jemne chrumkavom ceste dominuje lahodná saláma Sibír, známa svojou plnou a korenistou arómou, ktorá každému sústu dodáva nezameniteľný charakter.

HLAVNÉ INGREDIENCIE

60% Cesto
10% Paradajkový základ
10% Sibír saláma (3 plátky)
10% Cherry paradajky
8% Syr (gouda, pažitka)

150 g	-18°C	-	200°C	8 min	✓	60

Alergény: 1, 6, 7

KEĎ SA KVALITA STRETÁVA S DOKONALOU CHUŤOU

150 g

minit

PINSA

DALMACIA

Ochutnajte slnkom zaliatu Dalmáciu v každom súste! Prinášame Vám jedinečnú kombináciu jemne chrumkavého cesta a šťavnatej salámy, ktorá evokuje pravú chuť Stredomoria. Doprajte si tento gurmánsky zážitok kedykoľvek a kdekoľvek!

HLAVNÉ INGREDIENCIE

61.3%	Cesto
10%	Paradajkový základ
10%	Dalmacia saláma (3 plátky)
6.7%	Marinované paradajkové kocky (bazalka, oregano)
12%	Syr (gouda, mozzarella)

150 g	-18°C	-	200°C	8 min	✓	60

Alergény: 1, 6, 7

KEĎ SA KVALITA STRETÁVA S DOKONALOU CHUŤOU

150 g

minit

PINSA

CALABRIA

Tradičná talianska pinsa s jemnou salámou, cherry paradajkami a roztekajúcim sa syrom.

HLAVNÉ INGREDIENCIE

60%	Cesto
10%	Paradajkový základ
6.7%	Calabria saláma (5 plátkov)
12%	Cherry paradajky
11.3%	Syr (gouda, pažitka)

150 g	-18°C	-	200°C	8 min	✓	60

Alergény: 1, 6, 7

KEĎ SA KVALITA STRETÁVA S DOKONALOU CHUŤOU

S KURACÍM MÄSOM

150 g

minit

PINSA

POLLO

Doprajte si pôžitok z každého sústa! Na lahodnom paradajkovom základe sa rozprestiera šťavnaté, jemne opečené kuracie mäso, ktoré vyniká svojou ľahkosťou a bohatou chuťou, pričom každé sústo prináša dokonalú harmóniu chutí.

HLAVNÉ INGREDIENCIE

60%	Cesto
13.3%	Paradajkový základ, BBQ omáčka
20%	Kuracie mäso
6.7%	Syr (gouda, mozzarella)

150 g	-18°C	-	200°C	8 min	✓	60

Alergény: 1, 6, 7

KEĎ SA KVALITA STRETÁVA S DOKONALOU CHUŤOU

150 g

minit

PINSA

CARBONARA

Objavte dokonalú harmóniu chutí! Jemný základ zo smotany je doplnený o šťavnaté kúsky slaniny, ktoré rozvoniavajú po každom zahryznutí. Celú kompozíciu dotvára čerstvá biela cibuľa, ktorá pridáva jemnú sladkosť.

HLAVNÉ INGREDIENCIE

63.3%	Cesto
10%	Smotanový základ
13.3%	Bacon, biela cibuľa
13.3%	Syr (gouda, pažitka)

150 g	-18°C	-	200°C	8 min	✓	60

Alergény: 1, 6, 7

KEĎ SA KVALITA STRETÁVA S DOKONALOU CHUŤOU

150 g

minit

PINSA

MARGHERITA

Objavte jednoduchosť v jej najlahodnejšej podobe! Jemne chrumkavé cesto pokryté sviežim paradajkovým základom, kvalitnou mozzarellou a štipkou voňavej bazalky a oregána. Táto ikonická kombinácia chutí je skutočnou oslavou tradičnej talianskej kuchyne.

HLAVNÉ INGREDIENCIE

63.3% Cesto
15% Paradajkový základ
12% Syr (gouda, mozzarella), (bazalka, oregano)

150 g	-18°C	-	200°C	8 min	✓	60

Alergény: 1, 6, 7

SLEDUJTE NÁS

TVORÍME PEKÁRENSKÉ ZÁŽITKY

MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.
Múzejná 208/1, 929 01 Dunajská Streda
SLOVAKIA

info@minitbakery.sk