Molino Spadoni, nuova miscela per Gran Pinsa alla Romana

miscelaprofessionalegranpinsaallaromana-94eae3aa

Molino Spadoni presenta la Miscela professionale per Gran Pinsa alla Romana.

Pensata appositamente per soddisfare le esigenze dei professionisti, è disponibile in due formati big size: **25 kg** per il canale Food Service e **5 kg** per il canale C&C.

La Miscela è realizzata con uno speciale mix di farine appositamente studiato per la preparazione di lievitati tipo Pinsa alla Romana dalla **tipica forma allungata**, come vuole la tradizione, a base di cereali misti - farina di grano tenero tipo 1, farina di soia, farina di riso e pasta acida - da impastare con acqua e pochissimo lievito di birra.

La Pinsa alla Romana, rispetto alla pizza, viene prodotta con un**'alta percentuale di acqua** che rende **l'impasto molto morbido e idratato**. Inoltre, la lunga lievitazione di 24/48 ore fa sì che il prodotto risulti più digeribile, croccante e alveolato.