

Pinsa-Mehlmischung

Artikel vom **15. Juli 2025**

Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Goodmills Innovation bringt eine Mehlmischung für Pinsa auf den Markt – eine einfache Lösung für Bäckereien und Filialisten, um mit diesem Snack das Portfolio zu erweitern.



Pinsa ist ein vielseitiger Snack-Trend mit Wachstumspotenzial. Die Mehlmischung verspricht eine einfache Herstellung (Bild: Goodmills Innovation).

Die Pinsa ist als Snackprodukt noch vergleichsweise unbekannt, gewinnt jedoch aufgrund ihres rustikalen, handwerklichen Charakters zunehmend an Beliebtheit. Mit »Pinsa 100%« von Goodmills Innovation können Filialbäckereien, Großfilialisten und Handwerksbäckereien unkompliziert von diesem Trend profitieren. Die Mehlmischung enthält Weizen-, Reis- und Kichererbsenmehl sowie einen Sauerteiganteil, wodurch der Hersteller die sichere Verarbeitung auf bestehenden Anlagen verspricht.

Herstellung in zwei Backvorgängen

Ein mit der Mischung hergestellter Boden hebt sich sensorisch von herkömmlichen Pizzen ab. Die lange Teigführung von mindestens 24 Stunden sorgt für ein komplexes Aromaprofil und eine grobporige, lockere Krume. Der Reismehlanteil verleiht dem Boden seine charakteristische Knusprigkeit, während das Kichererbsenmehl mit seiner nussigen Note die geschmackliche Tiefe unterstützt. Die Pinsa wird in zwei Backvorgängen hergestellt: Im ersten Schritt erfolgt das zentrale Abbacken des Teiglings, wodurch eine stabile, lagerfähige Basis entsteht. Anschließend kann der Boden tiefgekühlt, zentral belegt oder direkt in die Filialen geliefert werden. Der zweite Backvorgang erfolgt erst unmittelbar vor dem Verkauf und sorgt für die knusprige Kruste und den saftig-luftigen Kern. Der Anbieter der Mehlmischung unterstützt Anwender von Beginn an bei der Optimierung der Prozesse. Nach Analyse der vorhandenen Anlagentechnik werden Empfehlungen für die Prozessparameter gegeben und die Testläufe begleitet, um ein gleichbleibend hochwertiges Ergebnis sicherzustellen.

Hersteller aus dieser Kategorie
