

Flere Gode Spiseoplevelser

med Hannah Grant



PINSÅ



Hannah Grant

Vi er stolte over at præsentere denne eksklusive samling af 18 pinsa-opskrifter, skabt af den anerkendte kok og opskriftsudvikler Hannah Grant. Hannah er kendt fra "Go' Morgen Danmark", hvor hun inspirerer seerne med sine lækre og tilgængelige retter.

Hun har udgivet flere kogebøger, herunder "The Grand Tour Cookbook" og "The Cake Cookbook", og arbejder til daglig med opskriftsudvikling og madfotografering.

Hannahs tilgang til madlavning fokuserer på at skabe indbydende og velsmagende retter, der er nemme at tilberede uden komplicerede ingredienser eller unødvendige trin. I denne brochure har hun anvendt sin kreativitet og ekspertise til at udvikle en række unikke pinsa-opskrifter, der kombinerer traditionelle smage med moderne twists.

Uanset om du er på udkig efter en klassisk **PINSA** eller ønsker at eksperimentere med nye smagskombinationer, vil denne samling tilbyde **noget for enhver smag.**

Vi håber, at disse opskrifter vil **inspirere** dig til at udforske pinsaens verden og nyde de lækre kreationer i dit eget køkken.

Hvad er en pinsa?

En pinsa er en italiensk fladbrøds-lignende pizza dog med mere en luftig bund. Dejen laves typisk med en blanding af hvedemel, risemel og sojamel, hvilket giver en mere porøs struktur.

Vores pinsa er lavet på en unik kombination af surdej, risemel, sojamel og biga. Bigaen som er en italiensk fordej, bidrager med en let og luftig struktur hvilket giver en lækker tynd sprød skorpe, med blød krumme.

Surdejen tilfører en naturlig syrlighed og en kompleks aroma, samtidig med at den forbedrer fordøjeligheden og holdbarheden af dejen.

Den lange fermenteringstid på samlet 72 timer giver vores pinsa en dybere smag og en mere luftig konsistens, mens den særlige dejblanding sikrer en sprød bund med en let og luftig indre krumme. Alt dette gør vores pinsa til en velsmagende og autentisk oplevelse.

Fakta om Fourneo Pinsa

- Naturlige ingredienser
- Ingen konserveringsmidler
- Uden tilsat sukker
- Lavt glutenindhold
- Lavt indhold af salt og fedt
- Lavt indhold af kalorier og kulhydrater
- Plantebaseret
- 72 timers af gæring
- Bagt i stenovn



Produktionen af Fourneo pinsa

1.



Tilberedning af surdej & BIGA

2.



Første hviletid (gæring)

3.



Ingredienser tilføjes

4.



Æltning

5.



Anden hviletid

6.



Stressfri formning
(Blid håndtering for at opnå en bedre struktur, luftighed og konsistens i det færdige bagværk)

7.



Tredje hviletid

8.



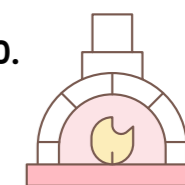
Dej strækkes

9.



Portionering

10.



Bagning i stenovn

Pinsa

med Straciatella,
mortadella,
pistacie og frisk
basilikum

Denne opskrift forener det bedste fra det italienske køkken i en enkelt ret. Med cremet stracciatella, delikat mortadella, knasende pistacienødder og duften af frisk basilikum er denne pinsa en fryd for både øjne og smagsløg.

Perfekt som en sofistikeret frokost, en nem aftensmad eller som en del af et tapasbord – enkel at lave, men fuld af smag!



NÅR DET ENKLE MØDER DET ELEGANTE, OPSTÅR REN NYDELSE



1 PINSA

100 G STRACIATELLA-OST

10 G PISTACIENØDDER

3-4 SKIVER MORTADELLA

8-10 BLADE BASILLIKUM

SALT

1. Tænd ovnen på 210 °C.
2. Bag pinsaen i 7-8 minutter til den er gyldenbrun og lækker.
3. Top med mortadella, stracciatella, hakkede pistacienødder, frisk basilikum og et drys salt.

Pinsa

med broccolini,
lufttørret skinke
og tørret chili

En lækker og sprød pinsa med en skøn balance af friske og krydrede smage. Den luftige bund toppes med marinara, saftig broccolini og cremet mozzarella, før den bages til perfektion. Efter bagning tilføjes delikat lufttørret skinke og et strejf af tørret chili for en let krydret finish. Enkel, smagfuld og klar på få minutter.

1 PINSA

50 ML MARINARA TOMATSAUCE
(se side 10)

½ FRISK MOZZARELLA

100 G BROCCOLINI

5 SKIVER LUFTTØRRET SKINKE

1 SPSK OLIVENOLIE

¼ TSK TØRRET CHILI

SALT



SPRØD, SAFTIG OG KRYDRET MED VARME.



1. Tænd ovnen på 210 °C.
2. Fordel tomatsauce, broccolini og stykker af frisk mozzarella ud over pinsaen og top med olivenolie og lidt salt.
3. Bag den i 7-8 minutter.
4. Top med skinke og tørret chili.

GØR DET ENKLE EKSTRAORDINÆRT.

Marinara Sauce

– enkel, autentisk og fyldt med smag!

Denne klassiske marinara sauce er hjertet i det italienske køkken. Med blot få ingredienser som søde tomater, aromatisk hvidløg og frisk basilikum får du en alsidig sauce, der løfter enhver ret. Brug den på pinsa, pasta eller som base til dine yndlingsretter – en tidløs smagsoplevelse, der passer til både hverdag og fest!

1 DÅSE HAKKEDE TOMATER
(400 G)

6 SPSK OLIVENOLIE

5 FED HVIDLØG, FINTHAKKET

2 HÅNDFULDE SNITTET
FRISK BASILIKUM

SALT OG FRISKKVÆRNED PEBER

(TILFØJ CHILI FOR SPICY VARIANT)

1. Varm olivenolien op i en gryde ved middel varme.
2. Tilsæt det finthakkede hvidløg (evt. chili for spicy variant) og sautéer i 1-2 minutter, indtil det er let gyldent (pas på, det ikke brænder på).
3. Hæld de hakkede tomater i gryden, og rør rundt.
4. Tilsæt halvdelen af den snittede basilikum, salt og peber. Lad saucen simre ved lav varme i 15-20 minutter under låg.
5. Fjern gryden fra varmen, og rør den resterende basilikum i saucen.
6. Brug saucen direkte på pinsabrødet eller opbevar den i en lufttæt beholder i køleskabet i op til 5 dage.



Pinsa

med Nduja,
salvie og kapers

En smagfuld pinsa med krydret nduja, cremet mozzarella og granuleret parmesan. Sprøde salvieblade tilfører en delikat urtesmag, mens tomatsauce og kapers giver et frisk, saltet modspil. En enkel og velsmagende italiensk oplevelse, klar på få minutter.



NÅR DET ENKLE MØDER DET ELEGANTE,
OPSTÅR REN NYDELSE



1 PINSA
1/2 FRISK MOZZARELLA
40 G GRANULERET PARMESAN
50 G NDUJA
10-12 BLADE FRISK SALVIE
50 G TOMATSAUCE
1 SPSK. OLIVENOLIE
SALT
2 SPSK. KAPERS

1. Tænd ovnen på 210 °C.
2. Skær mozzarellaen i tern og bland det med granuleret eller revet parmesan.
3. Fordel osten og ndujaen over pinsaen.
4. Vend salviebladene i olivenolie og drys dem med salt og fordel dem ud over pinsaen.
5. Bag pinsaen i 7-8 minutter
6. top med tomatsauce og kapers og server.

Pinsa

med kogt skinke,
mynte og ricotta

Denne opskrift på pinsa kombinerer en sprød bund med klassiske og friske smage.

Marinara sauce og mozzarella giver en cremet base, mens den delikate kogte skinke, cremet ricotta og friske mynteblade tilføjer et lækkert og aromatisk twist. Perfekt til en let frokost, aftensmad eller som del af en tapasmenu.



NÅR TRADITION MØDER FORNYELSE,
OPSTÅR EN HARMONI AF SMAG.

1 PINSA

50 ML MARINARA TOMATSAUCE
(se side 10)

½ FRISK MOZZARELLA

½ SPSK. OLIVENOLIE

3 SKIVER KOGT SKINKE

100 G RICOTTA

7-8 FRISKE MYNTEBLADE

1. Tænd ovnen på 210 °C.
2. Skær mozzarellaen i tern
3. Fordel tomatsaucen og mozzarella over pinsaen. Top med lidt olivenolie og drys med salt.
4. Bag i 7-8 minutter.
5. Top med skinke, ricotta og fint snittet mynte.



Pinsa

med kartoffel,
ricotta, bacon
og rosmarin

Denne pinsa kombinerer sprøde kartoffelskiver, cremet ricotta og røget bacon med duften af frisk rosmarin. En rustik og harmonisk sammensætning, der emmer af comfort food med et strejf af elegance. Perfekt som en lun frokost eller som en del af en uformel middagsmenu – enkel at lave, men rig på smag og tekstur!



NÅR DET VELKENDTE OMFAVNER DET NYE,
SKABES EN SYMFONI AF SMAGSOPLEVELSER.

1. Tænd ovnen på 210 °C.
2. Fordel ricottaen i små klumper ud over pinsaen.
3. Skyl og skær kartofflen i meget tynde skiver på et mandolinjern.
4. Vend kartoffelskiverne i olivenolie og fordel dem ud over pinsaen. Drys med fint salt.
5. Læg baconskiverne på og pluk rosmarinen ud over.
6. Bag i 7-8 minutter til pinsaen er smuk gylden og kartoflerne er tilberedte.
7. Server kold eller varm.

1 PINSA

100 G RICOTTA

1 KARTOFFEL

1 SPSK. OLIVENOLIE

4-5 STYKKER RØGET BACON

1 KVIST FRISK ROSMARIN

SALT

TIP: du kan også bruge mascarpone i stedet for ricotta.



Pinsa

Spicy margherita

Oplev en nyfortolkning af den klassiske Margherita med vores Spicy Margherita Pinsa. Denne opskrift kombinerer en sprød pinsabund med en krydret marinara-sauce, frisk mozzarella og parmesan, toppet med et strejf af olivenolie og et drys salt. Den lette varme fra den spicy tomatsauce harmonerer perfekt med de cremede oste, hvilket resulterer i en smagsoplevelse, der både er velkendt og forfriskende ny. For en ekstra dimension kan du tilføje friske tomater og stracciatella efter bagning. Denne pinsa er ideel til dem, der ønsker at udforske klassiske smage med et moderne twist.



I MØDET MELLEML DET JORDNÆRE OG DET SUBLIME
FINDER VI ÆGTE KULINARISK NYDELSE.



1 PINSA

50 ML MARINARA TOMATSAUCE
(se side 10)

½ FRISK MOZZARELLA

50 G REVET ELLER GRANULERET
PARMESAN

1 SPSK. OLIVENOLIE

SALT

1. Tænd ovnen på 210 °C.
2. Skær mozzarellaen i tern og vend dens ammen med parmesanen.
3. Fordel tomatsaucen og mozzarellablandingen over pinsaen. Top med lidt olivenolie og drys med salt.
4. Bag i 7-8 minutter til pinsaen er gyldenbrun og lækker.

TIP: Top med friske tomater og stracciatella

Pinsa

med kartoffel,
røget ricotta,
kapers, karse
og rødløg

Denne pinsa byder på en spændende kombination af cremet røget ricotta, delikate kartoffelskiver og syrlige kapers, toppet med frisk karse og sprødt rødløg. En balance mellem røgede, salte og friske smagsnuancer, der gør den til et unikt valg til både hverdag og fest. Nyd den varm eller kold – altid med masser af smag!

1 PINSA

1 KARTOFFEL

50 G MASCARPONE

2 SPSK KAPERS

100 G RØGET RICOTTA

1 LILLE RØDLØG

½ LILLE BAKKE KARSE

OLIVENOLIE

SALT



I SAMSPILLET MELLEM DET KLASSISKE OG DET
MODERNE FINDER VI KULINARISK BALANCE.

1. Tænd ovnen på 210 °C.
2. Fordel mascarpone jævnt med en ske.
3. Top med ricottaen i små klumper ud over pinsaen.
4. Skyl og skær kartofflen i meget tynde skiver på et mandolinjern.
5. Vend kartoffelskiverne i olivenolie og fordel dem ud over pinsaen. Drys med fint salt.
6. Bag i 7-8 minutter til pinsaen er smuk gylden og kartoflerne er tilberedte.
7. Pil og skær rødløg i tynde skiver.
8. Top pinsaen med kapers, rødløgsskiver og karse.
9. Server kold eller varm.



Pinsa

med skinke,
pecorino og
mozzarella

Denne opskrift på pinsa med skinke, pecorino og mozzarella forener klassiske smage med en autentisk italiensk følelse. Den gyldne, sprøde bund får et lækkert lag af marinara-sauce, cremet mozzarella og den karakteristiske saltede smag fra pecorino. Skiver af skinke tilføjes som prikken over i'et, og som ekstra forkælelse kan du toppe med en hjemmelavet hvidløgsolie for en intens og aromatisk finish. Perfekt som en hurtig middag eller en del af en social måltidssituation.

1 PINSA

50 ML MARINARA TOMATSAUCE
(se side 10)

½ FRISK MOZZARELLA

50 G PECORINO (PARMESAN OST)

1 SPSK OLIVENOLIE

3 SKIVER SKINKE



NÅR SMAGENS SYMFONI SPILLER PÅ GANENS STRENGE,
OPSTÅR EN MELODI AF REN NYDELSE.

1. Tænd ovnen på 210 °C.
2. Skær mozzarellaen i tern og bland det med granuleret eller revet pecorino.
3. Fordel saucen og osten ud over pinsaen.
4. Bag i 7-8 minutter til pinsaen er gyldenbrun og lækker.
5. Top med skinke og server.

TIP: Lav en hvidløgsolie af fint revet eller presset hvidløg og olivenolie og salt til at toppe med.



Pinsa

med zucchini,
citron og
stracciatella

Denne pinsa er en let og raffineret kombination af cremet stracciatella, friske zucchinibånd og en livlig citrusnote fra citronen.

Med en sprød bund og en frisk topping er den perfekt som en let frokost, forret eller et lækkert indslag på tapasbordet. En smagfuld hyldest til enkelhed og friskhed!



I MØDET MELLEML DET VELKENDTE OG DET UVENTEDE
UDFOLDER SIG EN KULINARISK FORTÆLLING.



1 PINSA
½ FRISK MOZZARELLA
100 G STRACCIATELLA
1 ZUCCHINI
1 CITRON
2 SPSK OLIVENOLIE
SALT

1. Tænd ovnen på 210 °C.
2. Skær mozzarellaen i tern.
3. fordel mozzarellaen over pinsaen, top med 1 spsk. olivenolie og lidt salt.
4. Bag i 7-8 minutter.
5. Skyl og skær zucchinien i tynde bånd på en japansk mandolin eller med en tyndskrøller.
6. Vend zucchinibåndene med 1 spsk. olie, lidt salt og safte af ½ citron.
7. Top pinsaen med zucchini, stracciatella og fint revet citronskal.

Pinsa

med coppa,
blå ost, pære
og honning

Denne pinsa er en harmonisk blanding af delikate smage og teksturer. Den salte coppa og blåskimmelosten komplementeres af sødmen fra pære og honning, mens rucolaen tilføjer et frisk, let bittert strejf. Ideel som en sofistikeret frokost eller et lækkert indslag på middagsbordet – en opskrift, der imponerer med sin enkelhed og elegance!



NÅR ENKELHEDENS ÆSTETIK MØDER KOMPLEKSITETENS
DYBDE, SKABES EN GASTRONOMISK POESI.



1 PINSA
½ FRISK MOZZARELLA
20 G BLÅSKIMMELOST
5 STYKKER COPPA
1 PÆRE
20 G RUCOLA
1 SPSK FLYDENDE HONNING

1. Tænd ovnen på 210 °C.
2. Bag pinsaen i 7-8 minutter til den er gyldenbrun og lækker.
3. Skær pæren i tynde skiver, skyl rucola.
4. Top med rucola, plukket mozzarella, pæreskiver, smuldret blåskimmelost og honning.

Pinsa

med tun, grønne
oliven og grønkål

En lækker og frisk pinsa, der kombinerer delikate smage fra hav og jord. Den sprøde bund får selskab af cremet mozzarella og frisk grønkål, som bliver let sprød under bagningen. Herefter toppes den med saftig tun, fyldige grønne oliven og sødmefulde tomater, der giver en skøn balance. Afslut med et strejf af citron for en frisk og afrundet smagsoplevelse. Perfekt til en let og velsmagende måltid.



NÅR DET SIMPLE LØFTES AF DET SOFISTIKEREDE,
SKABES EN RET, DER TALER TIL SJÆLEN.



1 PINSA

1 FRISK MOZZARELLA

25 G HAKKET FRISK GRØNKÅL

1 SPSK. OLIVENOLIE

50 G LÆKKER DÅSETUN

4 GRØNNE OLIVEN,
UDSTENEDE OG HALVEREDE

5-6 SMÅ TOMATER, HALVERET

½ CITRON

SALT

1. Tænd ovnen på 210 °C.
2. Pluk mozzarellaen i små stykker.
3. Top med en halv frisk Mozzarella og grønkålen. Top med olie og drys med lidt salt.
4. Bag pinsaen i 7-8 minutter til den er gyldenbrun og lækker og grønkålen er flot grøn og tilberedt.
5. Top med tomater, tun, oliven og resten af den friske mozzarella.

Pinsa

med Røget skinke
og rucola

En enkel og smagfuld pinsa, hvor røgfyldt skinke og frisk rucola mødes i en skøn kombination. Den sprøde bund dækkes med marinara, cremet mozzarella og et strejf af olivenolie, før den bages gylden og lækker. Efter bagning toppes den med delikat bøgerøget skinke og frisk rucola, der tilføjer en let peberet og frisk kontrast. Perfekt til en hurtig og velsmagende bid.



NÅR ENKELHEDENS SKØNHED MØDER SMAGENS DYBDE,
OPSTÅR EN TIDLØS KULINARISK OPLEVELSE.

1 PINSA

50 ML MARINARA TOMATSAUCE
(se side 10)

½ FRISK MOZZARELLA

1 SPSK OLIVENOLIE

2 SKIVER BØGERØGET SKINKE EL.
LIGN.

1 STOR HÅNDFULD FRISK RUCOLA

SALT

1. Tænd ovnen på 210 °C.
2. Skær mozzarellaen i tern
3. Fordel tomatsaucen og mozzarella over pinsaen. Top med lidt olivenolie og drys med salt.
4. Bag i 7-8 minutter til pinsaen er gyldenbrun og lækker.
5. Top med røget skinke og rucola.



Pinsa

med ricotta,
friske bær og
honning

Denne opskrift på pinsa er en skøn kombination af sprød bund, cremet ricotta og mascarpone, sød honning og friske bær.

Med et strejf af mynte skabes en frisk og elegant servering, der kan bruges som dessert eller en let snack. Opskriften er nem at følge og kan tilpasses efter dine præferencer – perfekt til både hverdag og gæster.



1 PINSA
100 G MASCARPONE
100 G RICOTTA
100 G HINDBÆR
100 G BLÅBÆR
25 G HONNING
¼ TSK SALT
7 BLADE MYNTE

1. Tænd ovnen på 210 °C.
2. Fordel mascarpone og derefter ricotta ud over pinsaen, og fordel halvdelen af hindbærrene ud over den og top med honning og lidt salt.
3. Bag i 7-8 minutter til honningen bobler og pinsaen er flot gylden.
4. Top md de resterende bær og lidt mere honning og fint snittede mynteblade.

TIP: kan også laves på en frisk bagt pinsa uden at bage ricottaen med.

Pinsa

med æble,
ricotta, kanel
og frysetørret
hindbær.

Denne pinsa er som skabt til hyggelige stunder. Kombinationen af cremet ricotta, søde æbler, varm kanel og et syrligt strejf fra frysetørret hindbær gør den til en sand smagsoplevelse. Med en dråbe ahornsirup og en let sprød bund er den perfekt som dessert eller en sød snack til kaffen. En opskrift, der bringer varme og glæde til bordet!



NÅR TRADITIONENS RØDDER OMFAVNER INNOVATIONENS GRENE, BLOMSTRER EN NY SMAGSOPLEVELSE.



1. Tænd ovnen på 210 °C.
2. Bag pinsaen i 7-8 minutter til den er gyldenbrun og lækker
3. Skær æblerne i tynde skiver på en japansk mandolin.
4. Bland sukker og kanel
5. Fordel ricottaen ud over pinsaen, top med æble, kanelsukker, frysetørret hindbær og ahornsirup. Drys med lidt samt og server.

TIP: Du kan også bage pinsaen med de tynde æbleskiver vendt i lidt olie og ahorn sirup og toppet med kanelsukker.

1 PINSA

100 G RICOTTA

2 ÆBLER

20 G RØRSUKKER

½ TSK KANEL

1 SPSK FRYSETØRRET HINDBÆR

2 SPSK. AHORN SIRUP

SALT

 DENCON FOODS

QUALITY IN EVERY BITE

EST. — 1995