

Pinsa – Was ist das?

In immer mehr Restaurants findet sich das Trendgericht „Pinsa“ auf der Speisekarte. Eine Pinsa besteht aus einem länglich-ovalen Teigfladen, der vielfältig belegt werden kann, etwa mit Tomaten, Rucola, Käse, Schinken oder Salami.

Im Gegensatz zur Pizza wird eine Pinsa oft erst nach dem Backen belegt. Der Hauptunterschied liegt jedoch im Teig. Typisch für eine Pinsa ist die Mischung aus mehreren Mehlsorten. Neben Weizenmehl – wie für Pizza üblich – enthält sie meist Anteile von Reis- und Sojamehl. Das macht die Pinsa besonders locker und gleichzeitig fester. Der daraus hergestellte Sauerteig darf außerdem sehr lange ruhen. Die lange Fermentationszeit von bis zu 72 Std. macht die Pinsa besonders schmackhaft und besonders bekömmlich.



Vorbestellung - Tanz in den Mai:

Die Pinsa von Giuseppe Linoria und seinem stilvollen Foodtruck wird uns beim „Tanz in den Mai“ mit frisch auf dem Steinboden zubereiteten Pinsas versorgen. Der Vorbereitung ist aufwendig und wir möchten keine Zutaten entsorgen. Eine Vorbestellung des Essens ist daher notwendig. Bons dafür gibt's direkt am Empfang.

Tipp: Wir bitten um Verständnis, dass die Zubereitung Zeit in Anspruch nimmt. Über 100 Bestellungen können nicht auf einen Schlag bearbeitet werden. Daher bieten wir stets halbe Portionen Pinsa an und können somit pro Stunde 80 Personen glücklich machen. Am besten also über den Abend ganz entspannt mehrere Portionen abholen.

Guten Appetit und viel Spaß.

con
gusto
italiano

