

Hausgemacht und Regional weil's besser schmeckt !!

PINSA ROMANA

In einem originalen Pinsa-Teig werden typischerweise mehrere Sorten Mehl verwendet, um eine leichte, luftige Textur mit knuspriger Kruste zu erreichen. Die gängigsten Mehlsorten für Pinsa sind:

1. **Weizenmehl:** Dies ist die Hauptkomponente. Es bietet die notwendige Gluten Struktur für den Teig.
2. **Reismehl:** Reismehl wird hinzugefügt, um den Teig leichter und knuspriger zu machen. Es hat einen niedrigen Gluten Gehalt und sorgt für eine angenehme Textur.
3. **Sojamehl:** Sojamehl wird oft wegen seines höheren Proteinanteils und seiner Fähigkeit, Feuchtigkeit zu binden, beigemischt. Dies trägt zu einer längeren Frische und einem höheren Nährwert bei.

Diese Kombination hilft, die charakteristische Textur der Pinsa zu erreichen, die außen knusprig und innen weich ist. Die exakten Anteile können variieren, aber ein typisches Mischverhältnis könnte etwa 80% Weizenmehl, 15% Reismehl und 5% Sojamehl umfassen.

- | | | |
|--------------|---|----------------|
| # 101 | PINSA /GORGONZOLA / PFIRSICH / PISTAZIEN | € 24,50 |
| | mit Tomatensoße aus frischen Tomaten, Mozzarella fior di latte aus Apulien, Gorgonzolakäse, frische Pfirsichspalten und Pistazien | |
| # 102 | PINSA / BUFALA / RUCOLA / | € 19,80 |
| | Tomatensoße aus frischen Tomaten / Mozzarella Fior di Latte aus Apulien / Büffelmozzarella und Rucola | |
| # 103 | PINSA / CARCIOFI ALLA NAPOLETANA | € 22,50 |
| | Tomatensoße aus frischen Tomaten / Mozzarella fior di Latte / Artischocken nach Neapolitanische Art , sehr lecker | |