

Der neue Trend: Was ist Pinsa?

Im alten Rom wurde die Pinsa aus verschiedenen Getreidesorten zubereitet, vermischt mit Wasser und Salz. Ihren Namen hat die Pinsa vom lateinischen Wort „pinsere“, was so viel heißt wie zerquetschen oder zerdrücken und sich auf das zerdrückte Getreide bezieht, das zur Herstellung verwendet wurde.

Für die Verwendung werden Weizenmehl, Reismehl und Sojamehl verwendet sowie Hefe, Salz, Öl und Wasser. Während das Sojamehl den Teig schön fest machen soll, ist das Reismehl für die Leichtigkeit verantwortlich und der entstehende Sauerteig garantiert die lockere Textur und die Bekömmlichkeit.

Die Pinsa liegt darin, dass der Teig sehr lang geht: Bis zu 120 Stunden ruht der Teig im Kühlschrank, mindestens aber 24 Stunden. So soll er vollständig aufgehen und die Pinsa wird besonders bekömmlich und leicht verdaulich, weil es im Magen nicht mehr zu Gärungsprozessen kommt.

Pinsa Classico (Grundbasis)^(AFOS)

mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano und Olivenöl

Fr. 19.50

jede weitere Zutat je

- Greyerzer- Appenzeller- Raclette- Mozzarella Fr. 3.00
- Tomaten- Kapern- Chili- Knoblauch- Zwiebeln- Rosmarin, Oliven Fr. 2.00
- Gebratener Speck- Vorderschinken- Salami- Mostbröckli- Rohschinken Fr. 3.00
- Sardellen- Thunfisch- Pouletstreifen- Bolognese Fr. 3.00
- Auberginen- Zucchini- Champignons- Kartoffelscheiben- Spiegelei- Knoblauch Fr. 2.00
- Broccoli- Zwiebeln- Peperoni- Baumnüsse- Birnen- Ananas Fr. 2.00

