



# Pinsa

(VEGAN) Pinsa, auch genannt Pinsa romana, ist eine herzhaftes italienische Focaccia.

Für die Herstellung von Pinsa 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.

Der Unterschied zwischen Pinsa und Pizza liegt also in den verwendeten Zutaten und in der Zubereitung. Die Pizza besteht lediglich aus Weizenmehl, Hefe, Wasser, Salz und etwas Öl. Der Teig geht meist nur eine Stunde, bevor er ausgerollt und gebacken wird.

Außerdem wird die Pizza im Gegensatz zur Pinsa meist direkt mit den Zutaten gebacken, was bei der Pinsa nicht der Fall ist.

## MOZZARELLA

San Marzano Tomaten | Kirschtomaten  
| Basilikum | Mozzarella

12,9

## EL GRECO

San Marzano Tomaten | Mozzarella |  
Gyros vom Schwein oder Hähnchen

15,9

## PRIMAVERA

San Marzano Tomaten | Mozzarella |  
gegrillte Antipasti | getrocknete  
Tomaten | Artischocken

15,9

## EGERLINGE

San Marzano Tomaten | Mozzarella |  
Champignons

13,9

## SERRANO

San Marzano Tomaten | Mozzarella |  
Serrano Schinken | Parmesan

16,9

## NAPOLI

San Marzano Tomaten | Mozzarella |  
Anchovis | Oliven | Kapern

16,9

## MILANO

San Marzano Tomaten | Mozzarella |  
Italienischer Salami | Kirschtomaten

16,9

## FETA

San Marzano Tomaten | Mozzarella |  
Schafskäse | Kirschtomaten | Peperoni

15,9