



## Original Italienische **Pinsa Romana**



<b>Herkunftsland</b>	Italien
<b>Region</b>	Rom, Latium
<b>Hersteller</b>	Di Marco Corrado SRL
<b>Produktart</b>	Convenience
<b>Gewicht</b>	250 g

### **Aussprache**

Pinsa Romana

### **Produktbeschreibung:**

Die Pinsa Romana wurde 2001 von Corrado Di Marco, Pizza-Experte und Gründer der gleichnamigen Firma, dank seiner langjährigen Erfahrung und seiner großen Leidenschaft für Brot- und Teigherstellung aus einer Intuition heraus entwickelt. Die Mehlmischung aus Weizen-, Soja- und Reismehl, die für die Zubereitung der Pinsa Romana verwendet wird, ist eine völlig andere als die von traditionellen Pizzateigen. Diese Mehlmischung und der verwendete Sauerteig sind qualitativ sehr hochwertig. Hiermit wird die ursprüngliche Pinsa nach römischer Art hergestellt.

Der Pinsateig unterscheidet sich stark von anderen Teigen auf dem Markt, allein weil er 72 Stunden vor dem Backen ruht. Die Vorbereitungs-schritte für die Herstellung des finalen Produkts, wie die Teigzubereitung, das Kneten und Formen der Teigkugeln, das Ziehen und Backen, wurden grundlegend von der Firma Di Marco verändert und verbessert.

Jede einzelne Pinsa wird per Hand zubereitet.

Der Teig ist knusprig-locker und passt mit seinem dezenten Eigengeschmack zu jedem Wunschbelag oder Dip.

### **Unsere Empfehlung:**

Genießen Sie die Pinsa Romana als leckeres Pizzabrot oder mit Ihrem Wunschbelag.

Erwärmen Sie das Produkt mindestens 5 Minuten bei 250°C in Ihrem Ofen. Sie können die Pinsa vor oder nach dem Aufbacken belegen.

Besonders gut schmeckt sie belegt mit etwas Tomatensauce, frischen Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum. Dazu passt beispielsweise hervorragend ein Sauvignon Blanc.



[Hier](#) finden Sie ein Video zum Produkt und zur Firma Di Marco.

### Marken- & Gütesiegel

