AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	Italien

PINSA



Foto: Louis Dreyer, Oberrohrdorf

KURZ VORGESTELLT

Viele der Userinnen und User von compactcook machen den Pizzateig selber. Gut so. - Auch gut ist die Pinsa, welche die Migros anbietet. Der vorgebackene Teig lässt sich auch einfach in Einzelportionen teilen. Auf dem Foto ist die Pinsa auf verschiedene Weise belegt: Ob vegi oder nicht, alle essen am selben Tisch zur selben Zeit!

ZUTATEN (2 PERSONEN)

1	Pinsa Gourmet-Boden	Belag nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 230° C vorheizen.
2. Pinsa nach Belieben mit Tomatensugo, Mozzarella und weiteren Zutaten belegen.
3. Pinsa rund 6 Min. backen. (Nach 3 Min. kann Ofen ausgeschaltet werden.)

TIPP: Pinsa mit Olivenöl bestreichen und mit gehacktem Rosmarin bestreuen und 4 Min. als Focaccia backen. Oder nachher belegen, beispielsweise mit hauchdünn geschnittenem Käse, Rucola und Parmaschinken. - Der Pinsaboden ist auch ideal als kleiner Vorrat, er hält sich bei Raumtemperatur während Wochen.