



BIER & PIZZA

-

TIPPS ZUR VORBEREITUNG



Lahnsteiner Bierseminar



Ein paar Basics vorab:

Bier – insbesondere Pils - zu salzigen Speisen gilt unter Biersommeliers als „no-go“. Viele Pizzabeläge wie Schinken, Salami oder Käse sind salzig!

Doch keine Sackgasse ohne Ausweg:

Malzige und karamellige Biere mit wenig Bittere absorbieren das Salz. Und nicht nur das, sie harmonisieren auch mit den Aromen vieler Beläge. Zudem stehen weitere Kombinationsmöglichkeiten wie fruchtige oder kräutrig bereit.



Mehr zum Thema Bier &
Speisen in:



Lahnsteiner Bierseminar



Daher unsere Auswahl für Bier & Pizza:

Pizza Margarita mit ***Hefeweizen Hell***

Pizza mit fruchtigem Belag mit ***Kirschbier***

Pizza mit kräutrigem Belag mit ***Grutbier***

Pizza Frutti di Mare mit ***Hefeweizen Dunkel***

Pizza mit kräftigem Fleischbelag mit ***Rauchbier***

Pizza mit (Blauschimmel-)Käsebelag mit ***Rohminator
SC*** (gereift auf Sandelholz Chips)



Lahnsteiner Bierseminar



Zur Vorbereitung benötigt Ihr das Bierpaket, das Ihr in unserem Onlineshop oder vor Ort erhaltet, und natürlich Pizza.

Wir empfehlen hierzu Minipizzen mit den unterschiedlichen Belägen zu backen oder eine große Pizza unterschiedlich zu belegen.

Natürlich könnt und sollt Ihr eure aromatischen Lieblinge mit einbauen und auch experimentieren – erlaubt ist was gefällt. Versteht unsere Vorschläge bitte als Anregungen, nicht als muss.



Lahnsteiner Bierseminar



Belegt die Pizza vorab und backt sie so, dass sie in der benötigten Reihenfolge fertig wird.

Zerkleinert die Pizza in Häppchen, etwa Würfel oder dünne Streifen, um jeweils ein Stück zu proBIERen – gerne auch zu verschiedenen Bieren.

Viel Spaß bei Bier & Pizza !!!



Lahnsteiner Bierseminar



Bleibt mit uns in Verbindung!



www.facebook.com/Lahnsteiner.Brauerei



www.instagram.com/lahnsteiner_brauerei