



Pinsa

Zutaten für 5 Stück à 348 g:

800 g Weizenmehl 550
150 g Reismehl
50 g Kichererbsen gemahlen
20 g Salz
ca. 700 ml Wasser
20 g Olivenöl
2 g Hefe

ca. 1.742 g Gesamtteig

Belag:

400 g Dosen Tomaten
ganze, geschälte oder
stückige San-Marzano-
Tomaten
1 Bund Basilikum
4 frische Feigen
2 Kugeln Burrata
Pesto
Olivenöl

Weitere Zutaten nach Geschmack.

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig (außer Hefe und Öl) 4 Minuten langsam mischen und für 30 Minuten zur Autolyse stehen lassen. Danach 2 g Hefe und das Öl dazu geben und etwa 10 Minuten lang schnell zu einem Hefeteig auskneten. Den Teig in eine ausgeölte Teigwanne geben, verschließen und 48 Stunden im Kühlschrank (bei ca. 6 °C) ruhen lassen.

Nach der Teigruhe 5 Stücke à 348 g portionieren und rund schleifen. Dann die abgedeckten Teiglinge ca. 4 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Anschließend die Teiglinge mit etwas Mehl zu ovalen Pinsen ausziehen. Danach die Pinsen auf den bemehlten oder mit Backpapier belegten Backschieber legen. Die geschälten oder stückigen Tomaten mit den Gewürzen sowie Salz und Zucker abschmecken und auf dem Teig verteilen. Die Feigen in Stücke schneiden und darauf verteilen. Die Pinsa mit weiteren Zutaten nach Wahl belegen. Dann direkt auf den heißen Schamottestein schieben und backen. Zum Servieren Burrata und Basilikum darüber zupfen.



Im Holzbackofen:
Bei 340 – 380 °C einschießen
Backzeit: ca. 4 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 320 °C
Unterhitze: 250 °C
Backzeit: ca. 5 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschießen
Backzeit: ca. 10 Minuten