

Pinsa Romana

Vorbereitungszeit: 0 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Mozzarella: 150g
- Ruccola: 100g

Teig

- Dinkelmehl: 300g
- Dinkelvollkornmehl: 45g
- Honig: 1 TL
- Olivenöl: 5ml
- Reismehl: 100g
- Trockenhefe: 1 Pkg
- Wasser: 300ml

Sauce

- Koblauchzehe: 1
- fein gehackten Oregano: 1/2 TL
- fein gehackten Thymian: 1/2 TL



Vorbereitung

1. Hefe und Honig in einem großen Glas mit einander vermengen. 300ml lauwarmes Wasser zugeben und die Hefe-Honig-Mischung darin auflösen. Das Glas mit einem Tuch abdecken und für 10 Minuten ruhen lassen.
2. Anschließend mit den restlichen Zutaten für den Teig in einer Küchenmaschine so lange kneten lassen, bis sich der Teig vom Schüsselrand selbst ablöst. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt in einer Schüssel für 3 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Nach der Ruhezeit den Teig sanft durchkneten, zu einer neuen Kugel formen, in eine verschließbare Schüssel geben und im Kühlschrank ruhen lassen für die nächsten 20 Stunden. Am nächsten Tag, 1 Stunde vor der Verarbeitung, aus dem Kühlschrank holen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Sauce für die Pinsa vorbereiten. Tomatensauce mit Kräutern und einer gepressten Knoblauchzehe vermengen. Die Teigkugel in 3 gleich große Stücke teilen. Diese zu einer Kugel schleifen und mit den Händen vorsichtig durch drücken und ziehen zu einer Pinsa formen. Der Teig hat wunderbare Luft einschlüsse, die die Pinsa erst so richtig fluffig machen beim Backen. Daher ist der Teig sehr empfindlich wird nicht mit einem Nudelholz flach gedrückt.
4. Mit einem großen Löffel nun die Tomatensauce auf der Pinsa verteilen und mit geschnittenen Mozzarellastücken belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Grad Umluft 15 Minuten backen. Nach dem Backen mit frischem Ruccola belegen und in Stücke schneiden.

Pinsa lässt sich nach Lust und Laune belegen, womit du sie gerne haben möchtest. Im Gegensatz zur Pizza allerdings erst nach dem Backen. Wichtig ist natürlich auch, die richtigen Zutaten zu verwenden. Das auf meine Pinsa nur die **Bio Tomatensauce von Pomìto** kommt, versteht sich also ganz von selbst. Die sonnengereiften Tomaten schmecken besonders gut und lassen mich sofort vom Sommer in Italien träumen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte
Tomaten 750 gr

