

Pinsa Romana

Für vier Pinse:

350 g Mehl (405 oder 550)	50 g Dinkelvollkornmehl	75 g Reismehl
25 g Sojamehl	0,5 g frische Hefe	300 ml kaltes Wasser
1 TL Salz	1 TL Olivenöl	

Belag 1:

200 g Kirschtomaten	200 g Parmigiano Reggiano	Sardellenfilets in Öl
Olivenöl extra vergine	Rucola	

Belag 2:

Parma-Schinken	Kirschtomaten	Rucola
----------------	---------------	--------

Belag 3:

Ricotta	Birnen	Walnüsse
Honig		

Belag 4:

Nuss-Nougat-Creme	zerstoßene Kekse	Bananscheiben
Erdbeeren		

Die Mehlsorten in einer großen Schüssel miteinander mischen, die Hefe und das Salz jeweils in einem Teil des Wassers auflösen.

Hefewasser, Salzwasser, Olivenöl zur Mehlmischung geben, alles etwa zehn Minuten kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht; bei Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben. Nun den Teig ca. 30 min. ruhen lassen und dabei alle 10 min. kurz durchkneten. Den Teig in ein großes, verschließbares Gefäß füllen und ihn für 72 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag den Teig zwei bis drei Stunden vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Raumtemperatur annimmt.

Den Teig in vier Teiglinge teilen, diese mit einem Geschirrtuch bedecken und für eine Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 240 Grad Umluft vorheizen.

Die Teiglinge oval oder rund auseinander ziehen, um wenig Luftblasen zu zerstören. Der Teig sollte am Ende nicht so dünn wie Pizzateig sein. Nun die Pinse auf ein geöltes Backblech legen und nach Wahl belegen (bei Belag 4 erst nach dem Backen). Die genannten Beläge sind nur Vorschläge.

Nach etwa 10 - 15 min. sind die Pinsen fertig.

NN am 05. September 2020