Pomìto

Pinsa Romana



Vorbereitungszeit: 0 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

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

Zutaten

- Mozzarella: 150g
- Ruccola: 100g

Vorbereitung

1. Hefe und Honig in einem großen Glas mit einender vermengen. 300ml lauwarmes Wasserzugeben 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 drucken und ziehen zu einer Pinsa formen. Der Teig hat wunderbare Lufteinschlüsse, 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. Wich^g ist natürlich auch, die rich^gen Zutaten zu verwenden. Das auf meine Pinsa nur die **Bio Tomatensauce von Pomìto** kommt, versteht sich also ganz von selbst. Die sonnengerei_en Tomaten schmecken besonders gut und lassen mich sofort vom Sommer in Italien träumen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten 750 gr

