



HAUPTGANG

Pinsa mit Kartoffeln



★★★★☆ (41)

CA. 1 H
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Teig aufgehen lassen: 24-48 Stunden im Kühlschrank

Teig

- 450 g Pizzamehl
- 60 g Vollkorn-Reismehl
- 40 g Kichererbsen- oder Sojamehl
- 1 Päckchen Trockenhefe (7g)

1.5 TL Salz

3.5 dl Wasser

1 EL Rapsöl + mehr zum Einfetten der Schüssel

Hartweizendunst, zum Formen der Pinsa

Belag

- 1 dl Rapsöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 1-2 Knoblauchzehen
- 300 g Frühkartoffeln*
- etwas kaltes Wasser
- 250 g Ricotta
- etwas Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Vorbereitung Teig (am Vortag):
Alle Mehlsorten, die Trockenhefe und das Salz in einer Schüssel mischen.
Das Wasser und das Öl dazu geben.
Von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem feuchten glatten Teig kneten und in ein leicht gefettetes und verschliessbares Gefäss geben. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 24 Stunden ruhen lassen.
- 2 Den Teig ca. 1 ½ Stunden vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.
- 3 Zubereitung Pinsa:
Die Arbeitsfläche mit reichlich Hartweizendunst bestäuben. Den Teig in 4 Stücke teilen. Diese von allen Seiten nach innen falten und zu Kugeln formen. 15 Minuten ruhen lassen.
- 4 Die Teigportionen mit den Fingern in die Länge drücken und zu einem Oval formen. Die Handrücken unter den Teig schieben, hochheben, dabei das überschüssige Mehl abschütteln und den Teig auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Den Ofen auf 220° C vorheizen.
- 5 Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das Rapsöl mit dem Knoblauch und dem Schnittlauch verrühren und bis zur Verwendung aromatisieren lassen.
- 6 Die Kartoffeln mit der Schale in feine Scheiben hobeln und in kaltes Wasser geben.
- 7 Den Ricotta auf den Pinsa Teig streichen. Kartoffelscheiben (abgetropft) darüber verteilen. Gross-zügig mit Schnittlauchöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 8 Im vorgeheizten Ofen in der unteren Ofenhälfte ca. 15 bis 20 Minuten knusprig backen. Restliches Schnittlauchöl zu den Pinsas servieren.

ZIPP

- Der Teig kann auch 48 h im Kühlschrank gelagert werden. Dann sollte er ca. 2-3 Stunden vor der Verwendung aus dem Kühlschrank genommen werden.
- * Schweizer Frühkartoffeln haben von Juni bis August Saison. Das Rezept kann gut mit festkochenden Kartoffeln zubereitet werden.