Schauen Sie auch gerne unser Video auf YouTube!

Pinsa

Dauer	Schwierigkeit	Portionen
ca. 40 Minuten	mittel	3

Zutaten

20 g	Sojamehl
60 g	Reismehl
175 g	Dinkelmehl Typ 1050
½ TL	Dattelzucker
2 g	Hefe
150 g	lauwarmes Wasser
25 g	Olivenöl
½ TL	Meersalz

Optional: 1 EL Sauerteig

Beschreibung

Anders als die klassische Pizza wird Pinsa mit verschiedenen Mehlen gebacken und bekommt viel Zeit zum Gehen. Das macht sie besonders bekömmlich.

Zubereitung

In einer Schüssel die Hefe in Wasser auflösen. Alle Zutaten dazugeben und 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen und dann für etwa 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Ofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze mit Blech oder Pizzastein vorheizen. In der Zwischenzeit den Teig in Stücke teilen und zu ovalen Fladen formen. Etwas Olivenöl, Tomatensauce und Knoblauch darauf verteilen. Für etwa 10 Minuten in den Ofen schieben. Anschließend mit frischen Tomaten und Basilikum garnieren.