

Rezept

# Pinsa Quattro Formaggi

Ein Rezept von Pinsa Quattro Formaggi, am 27.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>400 g</b> Weizenmehl (Type 550)	<b>75 g</b> Reismehl
<b>25 g</b> Kichererbsenmehl	<b>2 g</b> frische Hefe (Kugel von ca. 1,5 cm Ø)
Salz	<b>2 EL</b> Olivenöl

### Für den Belag

<b>2 Kugeln</b> Mozzarella (à 125 g)	<b>140 g</b> Gorgonzola
<b>120 g</b> Pecorino	<b>100 g</b> Ricotta
<b>4 Stängel</b> Salbei	<b>2 EL</b> Olivenöl
Pfeffer	

### Außerdem

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Pinsas (4 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal, 47 g F, 42 g EW, 93 g KH

## Zubereitung

1. Die Mehle in einer Schüssel mit dem Schneebesen mischen. Hefe in 3 EL lauwarmem Wasser auflösen, mit 2 TL Salz, Öl und 300 ml Wasser zum Mehl geben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts in 5-6 Min. zu einem elastischen Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen. Dann in einer verschlossenen Frischhaltebox im Kühlschrank mind. 24 Std. ruhen lassen.
2. Den Teig bei Zimmertemperatur mit einem Tuch abgedeckt ca. 2 Std. erwärmen lassen. Auf etwas Mehl in zwei Stücke teilen und zu Kugeln formen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
3. Mozzarella und Gorgonzola würfeln. Pecorino reiben, Ricotta in Flöckchen teilen. Alle Käsesorten mischen. Den Salbei waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.
4. Ca. 30 Min. vor dem Backen den Ofen mit einem Backblech oder Pizzastein (Mitte) auf 240° vorheizen. Teiglinge auf etwas Mehl oder auf Backpapier mit den Fingern in eine ovale Form drücken, die Ränder etwas höher formen. Mit dem Öl beträufeln und mit je der Hälfte der Käsemischung und Salbeistreifen belegen. Die Pinsas im heißen Ofen nacheinander in je 8-10 Min. knusprig backen, bis der Käse geschmolzen, aber nicht zu stark gebräunt ist. Pinsas herausnehmen, kurz ausdampfen lassen und quer halbieren, mit Pfeffer übermahlen und servieren.