

Rezept

Pinsa mit Radicchio

Ein Rezept von Pinsa mit Radicchio, am 28.04.2024

Zutaten

Für den Teig

450 g Weizenmehl (Type 405)	80 g Reismehl
2 g frische Hefe (Kugel von ca. 1,5 cm Ø)	Salz
30 g Trockensauerteigextrakt (z. B. Lievito Madre)	2 EL Olivenöl

Für den Belag

80 g kräftiger Edelpilzkäse (z. B. Roquefort)	1 kleiner Radicchio (ca. 200 g)
2 Birnen (z. B. Conference; à ca. 150 g)	75 g Walnusskerne
4 EL Olivenöl	2 Kugeln Mozzarella (à 125 g)

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Pinsas | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1005 kcal, 47 g F, 34 g EW, 111 g KH

Zubereitung

1. Die Mehle in einer Schüssel mischen. Die Hefe in 3 EL lauwarmem Wasser auflösen und mit 2 TL Salz, Sauerteigpulver, dem Öl und 280 ml Wasser zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in 5-6 Min. zu einem weichen Teig verkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche mehrmals falten, zur Kugel formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen. Dann in einer verschlossenen Frischhaltebox im Kühlschrank mind. 24 Std. ruhen lassen.
2. Den Teig mit einem Tuch abgedeckt ca. 2 Std. bei Zimmertemperatur erwärmen lassen. Dann auf etwas Mehl in vier Stücke teilen, zu Kugeln formen und ca. 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen vergrößert hat.
3. Edelpilzkäse zerbröckeln. Radicchio waschen, putzen, längs vierteln, vom Strunk befreien und quer in ca. ½ cm breite Streifen schneiden. Birnen waschen, vierteln, entkernen und längs in dünne Spalten schneiden. Die Nüsse grob hacken.
4. Ca. 30 Min. vor dem Backen den Ofen mit einem Backblech oder Pizzastein (Mitte) auf 240° vorheizen. Teiglinge nacheinander mit den Fingern auf etwas Mehl oder auf Backpapier in eine ovale Form drücken, die Ränder etwas höher formen. Mit dem Öl bestreichen, Mozzarella in Stücke zupfen und darauf verteilen. Mit Radicchio, Birnen und Käse belegen und mit Nüssen bestreuen. Die Pinsas nacheinander im heißen Ofen 8-10 Min. backen. Herausnehmen, kurz ausdampfen lassen und servieren.