

Rezept

# Rote-Bete-Pinsa mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Rote-Bete-Pinsa mit Ziegenkäse, am 27.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>300 g</b> Weizenmehl (Type 550)	<b>100 g</b> Roggenmehl (Type 1 150)
<b>75 g</b> Reisvollkornmehl	<b>25 g</b> Sojamehl
<b>1 g</b> frische Hefe (Kugel von ca. 1,2 cm Ø)	<b>30 g</b> Trockensauerteigextrakt (z. B. Lievito Madre)
Salz	<b>1 EL</b> Olivenöl

### Für den Belag

<b>3 EL</b> Rotweinessig	<b>1 EL</b> Aceto balsamico
Salz	Pfeffer
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>4</b> kleine Rote Beten (à ca. 125 g)
<b>200 g</b> Ziegenfrischkäse	<b>10 Zweige</b> Thymian

### Außerdem

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Pinsas | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal, 32 g F, 26 g EW, 103 g KH

## Zubereitung

1. Die Mehle in einer Schüssel mischen. Die Hefe in 2 EL lauwarmem Wasser auflösen, mit Sauerteigpulver, 2 TL Salz, dem Öl und 320 ml Wasser zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in 5-6 Min. zu einem weichen Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen. Dann in einer verschlossenen Frischhaltebox im Kühlschrank mind. 24 Std. ruhen lassen. Den Teig mit einem Tuch abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 2 Std. erwärmen lassen. Auf etwas Mehl in vier Stücke teilen, zu Kugeln formen und abgedeckt 30 Min. ruhen lassen.
2. In einer Schüssel Rotwein- und Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und 4 EL Öl verquirlen. Rote Bete putzen, schälen, auf der Rohkostreibe in dünne Scheiben hobeln (Einweghandschuhe tragen!), gut mit dem Dressing vermischen und marinieren. Ziegenkäse mit 4 EL Wasser verrühren, salzen und pfeffern. Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.
3. 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 übrigen Öl (2 EL) beträufeln, mit der Ziegenkäsecreme bestreichen. Rote Bete abtropfen lassen (Dressing auffangen!) und auf den Pinsas verteilen. Nacheinander im heißen Ofen in 8-10 Min. knusprig backen. Herausnehmen, kurz ausdampfen lassen. Mit je 1-2 EL Marinade beträufeln und mit Thymian bestreuen.