

## Rezept

# Spinat-Pinsa mit Gorgonzola

Ein Rezept von Spinat-Pinsa mit Gorgonzola, am 14.12.2025

## Zutaten

### Für den Teig

<b>400 g</b>	Pizzamehl (Type 00; ersatzweise Weizenmehl Type 405)	<b>50 g</b>	Reismehl
<b>10 g</b>	frische Hefe	<b>30 g</b>	Sojamehl
<b>2 EL</b>	Olivenöl		Salz

### Für den Belag

<b>600 g</b>	junger Blattspinat	<b>2</b>	Knoblauchzehen
<b>4 EL</b>	Olivenöl		Salz
	Pfeffer	<b>80 g</b>	milder Gorgonzola
<b>80 g</b>	Walnusskerne	<b>2 Kugeln</b>	Büffelmozzarella (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. 950 kcal, 49 g F, 38 g EW, 88 g KH

## Zubereitung

1. Die Mehle in einer Schüssel mischen, die Hefe in 3 EL lauwarmem Wasser auflösen, mit 2 TL Salz, dem Öl und 270 ml Wasser zum Mehl geben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts in 5-6 Min. zu einem elastischen Teig kneten. 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 vier Stücke teilen, zu Kugeln formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
3. Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Knoblauch schälen, fein würfeln und mit dem Spinat in einer Pfanne in 2 EL heißem Öl bei mittlerer Hitze 2-3 Min. dünsten, bis der Spinat zusammenfällt. Salzen und pfeffern. Vom Herd nehmen, die Flüssigkeit abgießen und die Pfanne beiseitestellen. Gorgonzola klein schneiden, Nüsse grob hacken.
4. Ca. 30 Min. vor dem Backen den Ofen mit 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 übrigem Öl (2 EL) beträufeln. Mozzarella zerzpfen, auf den Pinsas verteilen. Mit Spinat und Gorgonzola belegen, mit Nüssen bestreuen. Im Ofen in je 8-10 Min. knusprig backen. Fertige Pinsas kurz ausdampfen lassen und servieren.