



Paradeiser Pinsa

Koch: Christoph "Krauli" Held

Zutaten:

Pinsa Teig:

200 g Sauerteig

280 ml Wasser

450 g Pizzamehl

50 g Weizen-Vollkornmehl

1 TL Honig

3 gestrichene TL Salz 2 EL Olivenöl zum Beträufeln

Semola (Hartweizengries) für die Arbeitsfläche

Belag:

400g buntgemischte reife Paradeiser

20 g frischer Basilikum

3 TL Rohrzucker

1 EL Balsamico Essig

Saft und Zeste einer halben bio Zitrone

frisch gerebelter Oregano

Salz und Pfeffer aus der Mühle

zum Anrichten:

4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Für den Pinsa Sauerteig alle Zutaten vorsichtig miteinander verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Am besten funktioniert das mit einer Küchenmaschine auf Stufe 1, von Hand ist es aber natürlich genauso gut möglich. Sollte der Teig dabei zu fest sein und klumpen, einfach etwas Wasser dazu geben. Anschließend den Teig für drei Stunden bei knapp 30°C rasten lassen und noch einmal verkneten. Danach für ca. 24 Stunden kalt stellen.

Den Teig vierteln und vier gleichmäßige Teigkugeln auf der Arbeitsfläche schleifen. Aus den Kugeln Fladen formen und auf einem Backblech mit Backpapier für 30 Minuten ein weiteres Mal bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Danach im auf 250°C vorgeheizten Backrohr für ca. 12 bis 14 Minuten backen.

Für den Pinsa Belag die Paradeiser je nach Größe sechsteln, vierteln, oder halbieren und mit allen anderen Zutaten und Gewürzen vermischen und für 20 Minuten stehen lassen.

Die Mischung auf den noch heißen Teigfladen anrichten, mit Olivenöl finalisieren und genießen.

Tipp: Mit frisch geriebenem Parmesan oder Grana Padano bekommt die Pinsa ein noch komplexeres Geschmacksbild. In der Paradeiser Saison reicht das pure und intensive Aroma der Paradeiser und Kräuter