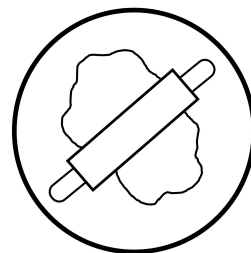


Pinsa

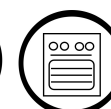
Basic Teig



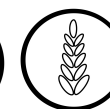
8 Stück



Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



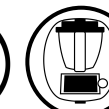
220°
20 Min



Mit
Weizen



Ruhezeit
30Min+48h



Thermomix®
geeignetes Rezept

7g Hefe (Erbse)
350g Wasser
1EL Zucker

Hefe mit Wasser bei 37° zusammen mit dem Zucker auflösen, oder im TM 4 Minuten bei 37° auf Stufe 2.

350g Weissmehl
100g Reismehl
50g Dinkelmehl
2 ½ TL Salz

Mehl und Salz dazugeben und von Hand verkneten, 10 Minuten mit einem Rührgerät kneten lassen oder im TM 4 Minuten mit der Knetfunktion. Den Teig nun 30 Minuten im Topf ruhen lassen und danach nochmals 5 Minuten kneten.

Den Teig in 8 Kugeln formen und in einer zugedeckten Box im Kühlschrank für 48 Stunden lagern. Während dieser Zeit die Teiglinge sicher 4-6 mal einzeln durchkneten und wieder ruhen lassen.

Danach den Teig auf Zimmertemperatur akklimatisieren und anschliessend zu Pizzen verarbeiten. Die Arbeitsfläche grosszügig mit Reismehl bestäuben und anschliessend den Teigling in die gewünschte Form drücken. Pinsas werden gedrückt und gezogen, um die gewünschte Form zu erreichen. Ein Nudelholz benötigst du dazu nicht.

Dann Vorab mit Tomatensauce bestreichen, 10 Minuten bei 220° backen und dann belegen. Im Ofen bei Unterhitze, bis der Käse geschmolzen ist herausbacken.

