



PINSA FUNGHI

mit Kabanos & Provolone

ZUTATEN

Für 4 Personen

350 g Pizzamehl Tipi 00, alternativ Weizenmehl
50 g Dinkelvollkornmehl
50 g Reismehl
50 Kichererbsenmehl (alternativ Sojamehl)
5 g Trockenhefe
1 TI Salz
1 TI Olivenöl

Belag:

400 g gemischte Pilze (Champignons, Pfifferlinge, Kräutersaitlinge)
150 g Houdek Kabanos, in halbe Scheiben geschnitten
250 g Provolone, gerieben oder fein zerkleinert
200 g Ricotta
1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 TL getrockneter Thymian



ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca 25 Minuten (+lange Gehzeit, + 15 min Backen)

1. Mehlsorten in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen, Hefe darunter mischen. 300 ml kaltes Wasser, Salz und Olivenöl hinzugeben und mindestens 6 Minuten mit einer Küchenmaschine kneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht (alternativ per Hand etwas länger).
2. Teig zu einer Kugel formen in eine luftdichte Dose geben und mindestens 48 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Im Anschluss sollte der Teig 30 Minuten ruhen. Währenddessen alle 10 Minuten einmal die Küchenmaschine für 3-5 Umdrehungen anstellen und den Teig nur leicht durchrühren.
4. Am Backtag:
5. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und für 2-3 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Dann dehnen und falten und die Kugel in 4 Teile zerteilen.
6. Jeweils einen flachen Fladen formen und nochmals für ca. 1 h ruhen lassen.



7. Backofen auf Pizzastufe möglichst heiß vorheizen.
8. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch und die geputzten und zerkleinerten Pilze dazugeben. Mit Pfeffer, Salz und Thymian würzen und schmoren lassen, bis jegliche Flüssigkeit verdampft ist.
9. Fladen nochmals auseinanderziehen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem Ricotta bestreichen.
10. Kabanos, Pilzmischung und Provolone Käse darauf verteilen.
11. Je nach Temperatur ist die Pinsa nach ca. 10 Minuten gebacken. Darauf achten, dass die Kabanos nicht zu dunkel wird (mit Käse bedecken).
12. Mit Basilikum garnieren und genießen