

PINSA MIT SALSICCIA

Zutaten für 4 Stück

380 g	Weizenmehl, 405
80 g	Reismehl
40 g	Kicherbsenmehl
230 ml	kalt Wasser
40 ml	Olivenöl
13 g	Salz
5 g	Zucker
5g	frische Hefe
etwas	Semola zum Formen

Für den Belag

	500 g
Kirschtomaten	7 g
Pflanzenöl	1 g
Olivenöl	3 g
Basilikum	1 g
Käse	2 g
z.B. Mozzarella, Fior di Latte oder auch Ricotta	1 EL

Für die Tomatensauce

1 EL	Tomatenmark
1	Schalotte
2	Knoblauchzehen
400 g	geschälte Tomaten (San Marzano)
100 ml	Rotwein
1 TL	Chiliflocken
1/2 TL	Zucker
etwas	Salz und Pfeffer

Für die Salsiccia

500 g	gemischtes Hackfleisch
7 g	Salz
1 g	Pfeffer
3 g	Fenchelsaat, gemörsert
1 g	Paprikapulver, edelsüß
2 g	Chiliflocken
1 EL	Tomatenmark

Zubereitung

In einer großen Schüssel das Weizenmehl, Reismehl und Kichererbsenmehl miteinander vermischen. Die frische Hefe in einem kleinen Teil des Wassers auflösen und kurz stehen lassen, bis sie aktiv wird. Das Hefewasser und etwa 80 % des restlichen Wassers zu den Mehlen geben. Alles etwa 6 Minuten lang zu einem geschmeidigen, weichen Teig kneten. Danach das Salz hinzufügen und den Teig nochmals 2 Minuten weiterkneten, damit sich das Salz gleichmäßig verteilt. Nun das Olivenöl einfließen lassen und – falls der Teig noch zu fest wirkt – schluckweise das restliche Wasser ergänzen.

Den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen. In dieser Zeit den Teig alle 10 Minuten kurz durchkneten oder den Knethaken wenige Umdrehungen laufen lassen – das verbessert Struktur und Elastizität. Anschließend den Teig in eine Schüssel mit Deckel geben und im Kühlschrank 24 Stunden (oder bis zu 5 Tage) ruhen lassen.

Durch die lange Gare entwickelt der Teig sein typisches Pinsa-Aroma und wird besonders bekömmlich. Den Teig 2–3 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Zimmertemperatur annimmt. Einmal dehnen und falten, um die Struktur zu stärken.

Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und nochmals ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Für die **Tomatensauce** die Schalotte fein würfeln, die Knoblauchzehen pressen oder sehr fein schneiden. In etwas Olivenöl glasig dünsten und das Tomatenmark mit dem Zucker hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen und die Dosentomaten hinzugeben. Anschliessend mit Chili, Salz und etwas Pfeffer würzen. Die

Sauce bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie sämig ist.

Für die **Salsiccia** alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und so lange ordentlich kneten bis eine Bindung erreicht ist. Kleine Bällchen abstechen und in einer Pfanne mit Öl anbraten bis sie von allen Seiten goldbraun angebraten sind. Dann einige EL der Tomatensauce hinzugeben und durchziehen lassen.

Ofen (mit Pizzastein oder Blech) auf 250–280 °C vorheizen. Danach die Kugeln auf etwas Semola zu ovalen Fladen ausziehen. Die oval geformten Teiglinge leicht mit den Fingern eindrücken.

Mit etwas Olivenöl beträufeln und ca. 5 Minuten vorbacken, bis sie leicht Farbe bekommen.

Aus dem Ofen nehmen und mit einem Teil der der Sauce bestreichen. Erst den Mozzarella, dann die Salsiccia Bällchen und einige halbierte Kirschtomaten auf die Pins legen.

Weitere 7–10 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist und der Käse geschmolzen ist.

Vor dem Servieren nach Wunsch mit frischer Minze und Basilikum garnieren.



TISCHDECKER
K O C H S C H U L E