

Rezept

Pinsa mit Apfel Rotkohl, Granatapfelkernen und Burrata

Anzahl: 2 kleine Pizzen

Zubereitungszeit: 60 Min. + 24 Std. für den Teig



Zutaten für den Teig

200 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
38 g Reismehl
13 g Kichererbsenmehl
¼ Würfel frische Hefe
150 ml kaltes Wasser
½ TL Salz
½ EL Olivenöl

Zutaten für den Belag

1 Schalotte
½ Granatapfel
Ca. **200 g iglo Apfel-Rotkohl**
1 Burrata
Ca. 100 g Schmand
iglo Petersilie

Zubereitung

1. Für den Teig die Mehlsorten mischen. Die Hefe in etwas des kalten Wassers auflösen. Das restliche kalte Wasser, Salz und Olivenöl zu der Mehlmischung hinzugeben. Anschließend die Hefemischung zum Mehl geben, sobald die Hefe sich aufgelöst hat. In der Küchenmaschine oder per Hand sechs Minuten kneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Dann den Teig für 30 Minuten ruhen lassen, ihn jedoch alle zehn Minuten kurz durchkneten. Den Teig luftdicht abdecken und im Kühlschrank mindestens 24 Stunden (besser 48 Stunden) gehen lassen.
2. Den Teig vor der Weiterverarbeitung mindestens zwei Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Raumtemperatur annimmt. Den Teig dann einmal durchkneten und eine weitere Stunde gehen lassen.
3. Die Schalotten in feine Ringe schneiden. Die Granatapfelkerne auslösen. Den Schmand mit der **iglo Petersilie** verrühren sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den **iglo Apfel-Rotkohl** nach Packungsanweisung kurz aufkochen. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig in zwei Portionen teilen, oval auseinanderziehen und auf ein eingeeiltes Backblech legen. Anschließend mit Schmand bestreichen und den Apfel-Rotkohl darauf verteilen. Die Burrata in kleine Streifen ziehen und darüber streuen. Die Pinsa im Ofen 10-15 Minuten knusprig backen. Mit Granatapfelkernen und Petersilie garnieren.

Nährwerte pro Portion: etwa 3230 kJ, 768 kcal, E 25 g, F 26 g, KH 104 g