

# Pinsa Romana mit Feigen & Burrata

Für 4 Stück



## Für den Teig:

400 g Tipo 00 Pizzamehl  
75 g Reismehl, plus etwas  
mehr für die Arbeitsfläche  
25 g Kichererbsen- oder  
Sojamehl  
ca. 330 g Wasser  
1 g frische Hefe  
25 g Lievito Madre oder  
Weizensauerteig (alternativ  
insgesamt 2 g frische Hefe)  
15 g Olivenöl  
10 g Salz

## Für den Belag:

1 Dose ganze, geschälte San-  
Marzano-Tomaten (400 g)  
5 g Salz  
1 Handvoll Basilikum-Blätt-  
chen

1. Mehle und Wasser kurz verrühren und 20-30 Minuten abgedeckt zur Autolyse stehen lassen. Anschließend Hefe, Sauerteig, Olivenöl und Salz zugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine etwa 5-8 Minuten auf langsamer Stufe, dann 8-10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem elastischen Teig auskneten. Der Teig ist ausgeknetet, wenn er sich, ohne zu reißen, gut in die Länge ziehen lässt (Fenstertest). Das kann je nach Küchenmaschine und Mehlsorten unterschiedlich lange dauern.
2. Den Teig für 30-60 Minuten gut abgedeckt bei Zimmertemperatur, dann für 24-72 Stunden luftdicht verschlossen im Kühlschrank reifen lassen. Je länger er reift, desto aromatischer und großporiger wird am Ende die Pinsa.
3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in vier gleich schwere Stücke teilen. Zu Kugeln formen, gut abdecken oder verschließen und etwa 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Wer mag, kann die Teiglinge vorher mit etwas Olivenöl bestreichen, so trocknen sie garantiert nicht aus.
4. Mindestens 30 Minuten vor dem Backen: Den Backofen mit Backstein, Pizzastahl oder einer gusseisernen Pfanne auf mindestens 250 °C Ober-/Unterhitze, am besten auf die maximale Temperatur, vorheizen. Tomaten, Salz und Olivenöl mit den Händen zu einer stückigen Soße zerdrücken. Basilikum waschen, trockenschütteln, etwa 2/3 der Blättchen grob zerripfen und untermengen. Feigen waschen und in dünne Scheiben schneiden.

4 frische Feigen  
1 Kugel Burrata  
Olivenöl zum Beträufeln  
schwarzer Pfeffer aus der  
Mühle  
nach Belieben: Pesto oder  
Olivenpaste

5. Die Arbeitsplatte kräftig mit Reismehl bestauben. Je einen Teigling auf die Arbeitsfläche geben und mit den Fingern zu einem länglichen Fladen formen. Darauf achten, dass er nirgends kleben bleibt. Außen einen etwas höheren Rand stehen lassen.
6. Den geformten Teigling auf eine mit Mehl bestäubte Pizzaschaufel legen. Mit Soße bestreichen und mit Feigen belegen.
7. Die Pinsas nacheinander etwa 5-6 Minuten knusprig backen. Je nachdem, wie heiß euer Backofen ist, kann die Backzeit variieren. Für mehr Power von oben kann nach dem Vorheizen auch die Grillfunktion des Ofens zugeschaltet werden.
8. Die fertige Pinsa aus dem Ofen holen. Burrata in Stücke teilen und die Pinsa damit belegen. Die restlichen Basilikumblättchen grob zerrupfen und auf der Pinsa verteilen. Burrata mit etwas Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Wer mag, kann die Pinsa zusätzlich mit ein paar Klecksen Pesto oder Olivenpaste verfeinern.