

Pinsa Romana

Zutaten

350 g Dinkelmehl Typ 630
50 g Dinkelvollkornmehl Blue Velvet
75 g Reismehl
25 g Buchweizenvollkornmehl
0,5 g Hefe
ca. 450 ml kaltes Wasser
5 g Salz
5 ml Olivenöl

Außerdem

Belag nach Belieben (Tomaten, Käse, Schinken,...)



Zubereitung

1. Mehlsorten mischen, Hefe in einem kleinen Teil des Wassers auflösen.
2. Hefewasser und ca. 80% des Wassers zum Mehl geben und ca. 6 Minuten zu einem weichen Teig verkneten.
3. Salz hinzufügen und weitere 2 Minuten kneten.
4. Olivenöl und bei Bedarf das restliche Wasser dazugeben (mein Teig war schon sehr weich, ich habe das restliche Wasser nicht mehr dazu gegeben)
5. 30 Minuten ruhen lassen, dabei alle 10 Minuten den Knetarm für 3-5 Umdrehungen laufen lassen.
6. In eine Plastikschiessel mit Deckel füllen und im Kühlschrank für mindestens 24 Stunden (es geht bis zu 120 Stunden) lagern.
7. Vor dem Backen Teig 2-3 Stunden temperieren. Dabei einmal dehnen und falten.
8. Teig in 4-5 Stücke teilen und jeweils zu einer Kugel formen. Nochmals 1 Stunden gehen lassen.
9. Unter zu Hilfenahme von Reismehl die Kugeln zu ovalen Fladen formen und nach Belieben belegen.
10. Bei 240°C Umluft auf einem Pizzastein ca. 11 Minuten backen.