



## PINSA BIANCA

4 Personen



Ca. 45 Min.  
Zubereitungszeit



### Zutaten Teig

400 g Pizzamehl (Typ 00)  
75 g Reismehl  
Ca. 330 g Wasser  
5 g frische Hefe  
10 g Olivenöl  
10 g Salz  
Etwas Semola/Hartweizengrieß

### Zutaten Belag

2 Be. Domspitzmilch Schmand  
100 g Bayernland Rigatello  
2 Kugeln Bayernland Mozzarella  
4 Kirschtomaten  
1 Frühlingszwiebel  
1 kl. Bd. Basilikum  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Hefe im kalten Wasser verrühren und mit Pizza- und Reismehl vermengen. Salz und Olivenöl zugeben und in einer Küchenmaschine 10 Minuten auf kleinster Stufe kneten. Der Teig ist fertig, wenn er elastisch ist und sich ziehen lässt.
2. Den Teig mind. 1 Std. bei Zimmertemperatur gut abgedeckt gehen lassen. Für weitere 24–72 Stunden im Kühlschrank luftdicht reifen lassen.
3. Am Backtag den Teig in vier gleich große Kugeln formen und für 3–4 Stunden bei Raumtemperatur nochmals gehen lassen – das Volumen vergrößert sich.
4. Tomaten und Frühlingszwiebeln in Scheiben bzw. Ringe schneiden und den Rigatello feinhobeln.
5. Backofen mit Pizzastein auf mind. 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Die Teiglinge auf eine großzügig mit Semola bemehlte Arbeitsfläche legen und mit den Fingerspitzen von der Mitte nach Außen je einen ovalen Fladen formen. Den Rand dabei nicht flachdrücken. Gegebenfalls muss die Pinza mit den Händen in Form gezogen werden und mehrmals gewendet werden, um die gewünschte Form zu erreichen.
7. Den Schmand auf dem Teig bis kurz vor dem Rand verteilen.
8. Geriebenen Rigatello darauf geben und je eine halbe Kugel Mozzarella zupfend verteilen.
9. Die Pinza mit Gemüse belegen und zügig auf eine Pizzaschaufel ziehen.
10. Etwa 5–7 Minuten goldgelb backen. Es empfiehlt sich, die Grillfunktion zuzuschalten, um eine bessere Bräunung zu erzielen.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER  
ZUSAMMENARBEIT MIT [WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM](http://WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM)



/bayernland\_eg



/bayernlandeg

