



PINSA NAPOLETANA MIT TOMATE-MOZZARELLA BITES

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 30 Min.

1. 48 h vor dem Backen, aus den Zutaten für den Teig, den Pinsateig herstellen. Dazu alle Zutaten in einer Küchenmaschine verkneten und dann zugedeckt im Kühlschrank 48 h gehen lassen.
2. Die stückigen Tomaten mit dem getrockneten Basilikum, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Rucola und die Strauchtomaten waschen und abtropfen lassen bzw. trocken tupfen.
4. Aus dem Teig die Pinsa formen und mit der Tomatensauce bestreichen.
5. Die Pinsa im auf 240°C vorgeheizten Ofen ca. 11-13 min backen.
6. Die Tomate-Mozzarella Bites in der Fritteuse bei 170°C ca. 3 min oder im AirFryer bei 180°C ca. 5 min oder im auf 180°C vorgeheizten Kombidämpfer ca. 8 min backen.
7. Nach dem Backen die Pinsa mit Rucola, Strauchtomaten und den getrockneten Tomaten belegen sowie die Tomate-Mozzarella Bites darauf anrichten.



ZUTATEN

10

Für den Teig

875 g	Weizenmehl Typ 405
125 g	Dinkelvollkornmehl
190 g	Reismehl
65 g	Sojamehl
1,25 g	Hefe
750 ml	Wasser
12 g	Salz

Für den Belag

2 Dosen	Tomaten stückig
3 Bund	Rucola
100 g	getrocknete Tomaten
100 g	Strauchtomaten
50 Stück	Alpenhain Tomate-Mozzarella Bites
	Getrocknetes Basilikum
	Salz, Pfeffer