

Zweierlei Pinsa

Zutaten für den Pinsateig (4 Stück):

- **400 g Pizzamehl** (Typ 00)
- **75 g Reismehl**
- **25g Sojamehl**
- **5 g Germ** (oder 3 g Germ + 25 g Sauerteig)
- **360 ml Wasser**
- **10 g Salz**
- **13 ml Olivenöl**
- **Gries** zum Formen
- **Öl** für die Schüssel

Zutaten für den Schwammerl-Ziegenkäse-Belag (2 Stück):

- **100 g Pesto Genovese**
- **80 g Ziegenfrischkäse**
- **180 g Schwammerl** (Champignons, Kräuterseitlinge und/oder Austernpilze)
- **1 EL Kräuterbutter**
- **½ Bund frisches Basilikum**

Zutaten für den Erdäpfel-Raclette-Belag (2 Stück):

- **100 g Erdäpfel**
- **1EL gerebelter Rosmarin**
- **1 EL Olivenöl**
- **1 Knoblauchzehe**
- **100 g Ricotta**
- **120 g Raclettekäse**
- **Salz**
- **Pfeffer aus der Mühle**
- **40 g rote Paprika** gegrillt oder aus dem Glas
- **Trüffelöl** (optional)



Mehl, Germ, Sauerteig und das Wasser mit dem Knethaken der Küchenmaschine vermischen und etwa 10 Minuten kneten. Nach 7 Minuten das Salz zugeben und anschließend das Olivenöl langsam einlaufen lassen.

Den Teig in einer geölten Schüssel geben und 48 bis 72 Stunden kühl stellen. Nach frühestens 24 Stunden den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. In vier gleich große Portionen teilen.

Jedes Stück etwa zehnmal von außen nach innen falten, sodass eine Kugel entsteht.

Ein Backblech oder ein Tablett mit Grieß bestreuen und die Kugeln darauf bei Raumtemperatur, abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.

Die Schwammerln– hier wurden nur Champignons verwendet – in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Kräuterbutter erhitzen und die Champignons gleichmäßig anbraten.

Die Hälfte des Basilikums klein schneiden und unter die Schwammerln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

Für den Erdäpfel-Käse-Belag die Erdäpfel gut waschen. Wenn notwendig schälen, sonst mit dem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben (ca. 3 mm) schneiden.

In einer Schüssel gut mit Rosmarin, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Den Knoblauch ebenfalls in hauchdünne Scheiben hobeln. Den Käse entweder grob reiben oder klein würfeln.

Die Paprika in dünne Streifen schneiden.

Das Backrohr auf mindestens 250 Grad Ober-Unterhitze vorheizen, wenn es möglich ist auch mehr, bis maximal 300 Grad.

Einen Pizzastein oder ein Backblech mit aufheizen.

Die Arbeitsfläche dicht mit Grieß bestreuen und die Teigkugel darauf platzieren. Oder den Grieß auf ein Stück Backpapier verteilen und die Pinsa darauf formen.

Nun die Teigkugel von einem Ende beginnend, mit den Fingerkuppen Stück für Stück in Form drücken. Es soll eine gleichmäßig dicke ovale Flade entstehen.

Zwei der Pinsaböden mit dem Ricotta bestreichen, mit Erdäpfelscheiben gleichmäßig belegen und Knoblauch und Käse darauf verteilen.

Auf das heiße Backblech oder den Pizzastein ziehen und je nach Hitze 6 bis 9 Minuten backen.

Mit den Paprikasteifen belegen, mit etwas Trüffelöl beträufeln und in Stücke geschnitten sofort servieren.

Für die Schwammerl-Pinsa den Teigfladen mit dem Pesto bestreichen, den Ziegenkäse darauf verteilen und etwa 4 Minuten backen.

Dann mit den Schwammerln belegen und fertigbacken.

Mit dem restlichen Basilikum bestreuen und ebenfalls in Stücke geteilt noch heiß servieren.