

Hier und heute



Pinsa bianco mit Ricottacreme, Birne und Schinken

Koch Olaf Baumeister zaubert eine besondere Pinsa-Variation: knuspriger Teig mit Ricottacreme, verfeinert mit Honig und Rosmarin. Dazu kommen frische Birnenspalten, hauchdünner Schinken und aromatisches Basilikum.

Rezept

Pinsa bianco mit weißer Creme aus Ricotta, Honig und Rosmarin, dazu Basilikum, Birne und Schinken

von Olaf Baumeister, für 4 kleine Pinsas

Zutaten für den Pinsateig

- 400 g Pizza-Mehl Type 00, alternativ Weizenmehl Type 550
- 100 g Reismehl
- 30 g Sojamehl, alternativ Kichererbsenmehl
- 4 g frische Hefe, alternativ 25 g Sauerteig
- 300 ml kaltes Wasser
- 50 ml Olivenöl
- 7 g Salz
- etwas Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

Die Mehlsorten in eine Schüssel geben und vermischen. Die Hefe zerbröseln, zusammen mit Salz und Wasser dazugeben und alles 5 Minuten mit dem Handrührgerät verkneten. Den fertigen Teig abgedeckt eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen und dann 24 bis 72 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Je länger die Ruhezeit, desto offenerporiger und aromatischer wird der Teig.

Den fertigen Teig in faustgroße Kugeln teilen und bei Raumtemperatur mindestens eine, am besten 4 Stunden, ruhen lassen. Mit den Fingern zu einem länglichen Fladen formen und auf eine mit Mehl bestäubte Pizzaschaufel oder Unterlage des Pizzasteins legen. Die Ricottamasse darauf verteilen und die Pinsa bei möglichst hoher Temperatur mit Unterhitze 5-6 Minuten goldbraun und knusprig backen. Im Idealfall einen Pizzastein 30 Minuten vorher bei Unterhitze stark erhitzen.

Zutaten für die Ricottacreme

- 300 g Ricotta
- 30 ml Milch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Msp. fein gehackter Rosmarin
- 1 EL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für den Belag

- 4 Scheiben luftgetrockneter Schinken, hauchdünn geschnitten
- 10 Blätter Basilikum
- 10 Spalten Birne (alternativ frische Feige)

Zubereitung

Die Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen. Knoblauchmus mit Ricotta und Milch in eine Schale geben und glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und fein gehacktem Rosmarin abschmecken. Mit hauchdünn geschnittenem, luftgetrocknetem Schinken, frischen Basilikumblättern und in Spalten geschnittenen Birnen belegen. Statt Birnen schmecken auch frische Feigen. Pinsa am besten sofort servieren.