



 **30 plus**  
mehrere Tage  
Teigruhe  
Minuten

 **Mittel**

## PINSA BIANCA MIT GARNELEN UND SCHMAND

Unser Pinsa Rezept mit knackigen Garnelen und fruchtigen Kirschtomaten bringt italienisches Flair in deine Küche.

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Für den Pinsa Teig 2 Tage vor dem Verzehr alle Mehlsorten mit Hefe mischen, dann mit 360 ml Wasser, 8 g Salz sowie 10 ml Olivenöl 6 Minuten auf Stufe 2 der Küchenmaschine verkneten. Anschließend eine flache Schale mit 10 ml Olivenöl ausstreichen: Teig dorthinein platzieren und 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Währenddessen Teig alle 10 Minuten falten: Teig seitlich flach auseinander drücken und von beiden Seiten zur Mitte falten, so dass drei Schichten entstehen. Teig dann jeweils um 90° drehen und das Falten auf beschriebener Art dreimal wiederholen. Anschließend Teig in luftdichter Dose oder Tupperware mindestens 48 Stunden kaltstellen (man kann den Teig auch bis zu 120 Stunden kaltstellen!).

### SCHRITT 2

Am Tag des Verzehr Teig 2 Stunden vorher herausnehmen und auf Zimmertemperatur bringen. Anschließend in vier Portionen teilen, dann auf bemehlter Arbeitsfläche oval ausrollen.

### SCHRITT 3

Für das Topping Lauchzwiebeln putzen und fein schneiden (dabei etwas fein geschnittenes Lauchgrün in kaltem Wasser beiseitestellen). Kirschtomaten waschen und halbieren. Garnelen ebenfalls längs halbieren. Jalapenos in sehr feine Ringe schneiden.



 **Zutaten**

4 Portionen

#### FÜR DEN TEIG

350 g Weizenmehl

50 g Dinkel-Vollkorn-, Reis- und Kichererbsen-Mehl

3 g Trockenhefe

Salz

30 ml Olivenöl

#### FÜR DAS TOPPING

1 Bund Lauchzwiebeln

120 g kleine Kirschtomaten

200 g Tiefsee-Garnelen, ohne Kopf und Schale

2 Jalapenos, je nach gewünschtem Schärfegrad

250 g MILRAM frischer Schmand

## **SCHRITT 4**

Backofen auf 240° (230°C Umluft) stellen und ein Blech mit Backpapier belegen. Teigfladen darauf mit etwas Abstand platzieren und mit Schmand bestreichen. Anschließend mit Garnelen, Kirschtomaten sowie Lauchzwiebeln belegen und leicht salzen. Die Pizza mit Schmand 10-12 Minuten im Ofen auf der unteren Schiene backen, dann herausnehmen und mit restlichem Olivenöl beträufeln. Jalapenos sowie Lauchgrün darüber streuen und sofort servieren. Fertig ist das etwas ausgefallene Garnelen Rezept unserer Pinsa Bianca.

## **NÄHRWERTE**

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2994/715

Fett (g): 25,4

Kohlenhydrate (g): 91

Eiweiß (g): 25,8