



Herz-Pinsa mit Pilzen

Unsere Version einer italienischen Pinsa in Herzform ist perfekt geeignet für ein romantisches Dinner zu Zweit oder als nette Geste zum Mutter- oder Vatertag.

Zutaten

1 Portionen

Zutaten Teig

350 g Weizenmehl

50 g Vollkornmehl

75 g Reismehl

25 g Sojamehl

1 Packung Trockenhefe

1 TL Byodo Meersalz

360 ml Wasser

2 EL Byodo Brat-Olive Mediterran

Zutaten Belag

4 EL Perfetto Tomatensauce Klassik

Pilze

Parmesan

Mozzarella

Byodo Crema mit Basilikum

Basilikum, frisch, zum Garnieren

Zubereitung

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Langsam die Brat-Olive und das lauwarme

Wasser hinzufügen. Den Teig mit den Händen kneten und wenn nötig etwas mehr Wasser hinzufügen. Nun einen Ball aus der Knetmasse formen, diesen in eine Schüssel legen und die Schüssel mit einem Küchentuch bedecken. Den Teig zugedeckt für 30 Minuten ruhen lassen und danach in eine verschließbare Schüssel geben und für mindestens 24, besser 48 Stunden, im Kühlschrank bei 6 °C gehen lassen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen (ca. 4 Stunden). Den Teig einmal strecken und falten, ausrollen und zu einem Herz formen. Den Teig mit der Tomatensauce bestreichen, nach Belieben belegen und auf einem Pizzastein, bei 240 °C für ca. 10-15 Minuten backen.