



LaSelva

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Pinsa à LaSelva

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 200 g Dinkel-Vollkornmehl (Typ 1050)
- 200 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 50 g Maismehl
- 50 g Reismehl
- 10 g Hefe & 1 TL Salz
- 400 ml handwarmes Wasser
- 1 TL Natives Olivenöl extra - FRUCHTIG |
Olio extravergine di oliva - FRUTTATO*

BELAG:

- 1 Glas Tomatensauce m. Gemüse | Salsa contadina*
LaSelva Antipasti*
- Frisches Gemüse und Kräuter
- Mozzarella

*aus dem LaSelva-Sortiment

PINSA À LA SELVA

ZUBEREITUNG

- Mehle sieben und vermischen. Hefe im Wasser auflösen, zur Mehlmischung dazugeben und 5 Minuten kneten. 30 Minuten gehen lassen, dabei alle 10 Minuten kurz durchkneten. Salz & Öl dazu geben und ca. 5 Minuten kneten.
- Für min. 48 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Dadurch wird der Teig knuspriger und aromatischer.
- Teig herausnehmen und für 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Gut durchkneten, vierteln und nochmals 3 Stunden abgedeckt ruhen lassen.
- Die 4 Teile kurz kneten, zu ovalen Fladen formen und mit der Tomatensauce bestreichen.
- Nach Gusto mit frischen Gemüse, LaSelva Antipasti (Oliven, Peperoni, Kapern, gegrilltes Gemüse, etc.) und Mozzarella belegen.
- Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten bei 220 °C backen.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!