

Pinsa tricolore mit Ricotta, grünem Spargel, Prosciutto

Für vier Personen

Für den Pinsateig:

400 g Mehl, Type 00	75 g Reismehl	50 g Kichererbsenmehl
1 g frische Hefe	25 g Sauerteig	20 ml Olivenöl
10 g Salz		

Für den Belag:

600 g grüner Spargel	1 Zitrone	400 g Ricotta
50 g Parmesan	2 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

12 Sch. Prosciutto di Parma	1-2 Zweige Basilikum	1-2 Zweige Minze
Pfeffer		

Für den Pinsateig:

Mehl, Reismehl, Kichererbsenmehl und 330 ml Wasser mit den Händen verrühren und ca. 30 Minuten abgedeckt beiseitestellen.

Anschließend mit Hefe, Sauerteig, Olivenöl und Salz in eine Küchenmaschine mit Knethaken geben und bei niedriger Stufe 68 Minuten kneten. Auf mittlerer Stufe erhöhen und weitere 810 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

Mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 60 Minuten gehen lassen. In eine eingefettete, luftdichte Box geben und im Kühlschrank weitere 36 Stunden, besser 48 Stunden, gehen lassen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 4 gleiche Stücke teilen. Mit den Händen zu Kugeln formen und abgedeckt weitere 4 Stunden gehen lassen.

Arbeitsplatte mit reichlich Reismehl bestreuen. Teigkugeln mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den Händen zu 25x30 cm großen Fladen formen.

Für den Belag:

Spargel putzen, waschen, trockentupfen und längs halbieren. Enden wegschneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen. Schale fein abreiben, dann die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Spargel in einer Schale mit Olivenöl und Zitronenschale mischen und mit Fleur de Sel sowie Pfeffer würzen.

Parmesan fein reiben. Ricotta, Parmesan und 1 EL Zitronensaft mischen und mit Meersalz sowie Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Den Backofen mit Pizzastein auf 250 Grad Pizzastufe oder Ober-/ Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Pinsa gleichmäßig mit Ricotta bestreichen und grünem Spargel belegen.

Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen, mit je drei Scheiben Prosciutto di Parma belegen.

Basilikum und Minze abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Pinsa mit Basilikum, Minze und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.

Cornelia Poletto am 29. April 2022