



Pinsa

Hauptspeise

ZUTATEN

1 x Heinrichsthaler
Camembert,
150 - 200 g Preiselbeeren
(Marmelade),
2 x Birnen,
150 g Nuss Mix,
16 Scheiben Schinken (nach
Geschmack),
200 g Schmand,
Teig fertig ODER:

550 ml Wasser,
30 g Salz,
2 g Hefe,
1 kg Mehl (ca. 12% Eiweiß)

ZUBEREITUNG

ca. 40 min (ohne Teig)

ZUBEREITUNG

Das Wasser (Lauwarm)
mit Salz und Hefe verrühren.
Danach Mehl dazugeben und
den Teig 12 Stunden gehen
lassen. Nach 12 Stunden den
Teig in kleine Stücke
schneiden und erneut
12 Stunden ziehen lassen.

Den Boden ausrollen, mit Schmand bestreichen und
nach Lust und Laune mit den Zutaten belegen. Wenn
die Pinsa fertig belegt ist, am besten auf einem Piz-
zastein legen und im Ofen bei 320°-350° backen (geht
auch auf einem Backblech).

