



Pinsa - Teig

Zutaten

- 400g Weizenmehl Typ 00
 - 100g Reisemehl
 - 30g Kichererbsen
 - 5g frische Hefe
- 300ml kaltes Wasser
 - 50ml Olivenöl
 - 7g Salz

Zubereitung

- Mehle in einer Schüssel mischen
- Hefe im Wasser auflösen und dazugeben
- Teig ca. 5 Minuten mit dem Knethaken eines Handrührgeräts oder Küchenmaschine kneten
- Olivenöl und Salz dazugeben und weitere 2 Minuten verkneten
- den Teig abgedeckt für 1h bei Raumtemperatur gehen lassen



Grillerei Franz Stumbeck • Eidsberg 32 • 94539 Grafing

- *danach mindestens 24h im Kühlschrank ruhen lassen*
- *am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 4 gleichgroße Portionen zu Kugeln formen und 1h bei Raumtemperatur ruhen lassen*