

Pinsa mit Kürbispüree, Feldsalat, Feta, Honig (4 Pers)



Zutaten	Zubereitung
350 g Weizenmehl (Type 405)	in eine Rührschüssel geben, zugeben,
80 g Dinkelvollkornmehl	
100 g Reismehl	
5 g frische Hefe	in eine kleine Schüssel zerbröseln,
300 ml Wasser	zugeben, verrühren, bis sich die Hefe verflüssigt hat,
	angerührte Hefe zum Mehl geben, Zutaten 5 Minuten mit den Kneithaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine kneten,
50 ml Kürbiskernöl oder Olivenöl	zugeben, Zutaten nochmals kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist, mit einem Geschirrtuch oder Teller abdecken, ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln oder in eine luftdichte Dose geben, mindestens 24 Std. im Kühlschrank ruhen lassen,
5 g Salz	
	Teig aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen, in 4 gleiche Stücke teilen, diese jeweils zu Kugeln formen und anschließend zu ovalen Fladen ausrollen,
Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen,	
500 g Kürbisfleisch (Hokkaido)	Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen, würfeln, in einem Topf erhitzen, Kürbiswürfel zugeben,
1/8 l Wasser	
1 EL Gemüsebrühe	zugeben, Kürbis ca. 20 Min. dünsten,
2 EL Butter	zum Kürbis geben, Kürbis zu Püree zerstampfen,
1 EL Kürbiskerne gehackt	in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten, auf ein Brett geben, auskühlen lassen grob hacken, zum Püree zugeben, unterheben,

200 g	Feta	in kleine Würfel schneiden,
125 g	Feldsalat oder Rucola	waschen, trocknen, putzen,
200 g	Schwarzwälder Schinken	in grobe Stücke zerteilen,
100 g	Walnüsse oder Mandeln	grob zerkleinern, in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten,
		die Fladen auf die Backbleche legen, mit Kürbispüree bestreichen, Feta-Würfel darauf verteilen, in Backofen geben, 12–14 Minuten bei 200 °C backen,
etwas	Honig	fertige Pinsen mit Feldsalat, Schinken, Walnüssen belegen und mit flüssigem Honig beträufeln. Guten Appetit.