



STEFAN TUMCZAK
MITARBEITER IM
DM-MARKT IN ESSEN

„Für das gewisse Etwas habe ich bei der süßen Variante gehackte Haselnusskerne vor dem letzten Gehen in den Teig gemischt.“

Suchen Sie ein Rezept aus älteren **alverde**-Ausgaben? Stöbern Sie online in unserer Rezept-Sammlung unter dm.de/rezepte

Leckere Pinsa

AUS KICHERERBSEN- UND DINKELMEHL, MAL SÜSS, MAL HERZHAFT



PRO STÜCK: SÜSS 3.533 kJ (844 kcal), HERZHAFT 2.607 kJ (623 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STD. + 12 STD. **WARTEZEIT**

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel **REICHT FÜR:** 10 STÜCK

Zutaten

für 10 Stück

- 1 Päckchen (15 g) dmBio Dinkel Sauerteig Extrakt*
- 2 TL dmBio Backhefe*
- 300 g dmBio Kichererbsenmehl*
- 700 g dmBio Dinkelmehl Type 630*
- Saphir Meersalz
- 1 Glas (400 g) dmBio Schokocreme Nuss-Nougat*
- Je 200 g Heidel-, Him-, Erdbeeren
- 100 g Johannisbeeren
- 2-3 Stiele Minze
- 2 EL dmBio Tomatenmark*
- 300 g dmBio Passata Natur*
- 1 TL dmBio italienische Kräuter*
- dmBio Pfeffer schwarz*, fein gemahlen
- 180 g dmBio sonnengetrocknete Tomaten*
- 120 g dmBio Kalamon Oliven*
- 4 Scheiben veganer Käse (grob zerzupft)
- 2 TL dmBio veganes Pasta Topping* (Parmesan-Alternative)
- Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

Für den Teig **Sauerteigextrakt**, **Hefe**, **Mehle**, 2 TL **Salz** und 700 ml **Wasser** circa fünf Minuten kneten. Mit Folie abdecken, über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen rausholen, circa zwei Stunden gehen lassen. Dann zehn **ovale Fladen** formen. Fünf davon auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 170 Grad circa 15 Minuten backen.

Für das süße Topping **Nougatcreme** auf die abgekühlten Pintas geben, mit Beeren und **Minze** belegen.

Fürs herzhaftes Topping **Tomatenmark**, **passierte Tomaten**, **Kräuter** verrühren, salzen und pfeffern. Auf die nicht gebackenen Teigfladen streichen. **Getrocknete Tomaten** in Streifen schneiden und mit den **Oliven** darauf verteilen. **Käse** grob zerzupfen, darüber streuen. Circa 15 Minuten backen. **Pasta-Topping** darauf verteilen, mit Basilikum garnieren.

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- 1 Päckchen dmBio Dinkel Sauerteig Extrakt*
- 1 Päckchen dmBio Backhefe*
- 300 g dmBio Kichererbsenmehl*
- 700 g dmBio Dinkelmehl Type 630*
- 1 Glas dmBio Schokoladencreme Nuss-Nougat*

- dmBio Tomatenmark*
- dmBio Passata Natur*
- dmBio italienische Kräuter*
- dmBio Pfeffer, schwarz*
- dmBio sonnengetrocknete Tomaten*
- dmBio Kalamon Oliven*
- dmBio veganes Pasta Topping* (Parmesan-Ersatz)
- Saphir Meersalz

AUS DEM OBSTKORB:

- 200 g Heidelbeeren
- 200 g Himbeeren
- 200 g Erdbeeren
- 100 g Johannisbeeren
- 2-3 Stiele Minze

SONSTIGES:

- veganer Käse

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- Basilikum