

Schon  
probiert?



**Pinsa romana**  
mit Tomaten & Mozzarella

**tegut...**

gute Lebensmittel

HAUPTGERICHT

SCHON PROBIERT?

# Pinsa romana

## mit Tomaten & Mozzarella

ZUTATEN für ca. 4 Portionen

7 g frische Hefe	3 Tl Pizzagewürz
400 g Pizzamehl (Type 00)	1 Knoblauchzehe
100 g Reismehl	2–3 Flaschentomaten
30 g Sojamehl	1 Zucchini
Salz	200 g Mozzarella
50 ml + 2 El Olivenöl	4 Stängel Basilikum
400 g stückige Tomaten (Dose)	<b>Außerdem:</b>
1 Tl Stärke	Backpapier



- saftige Fladen
- lässt sich gut vorbereiten

- Hefe in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Pizza-, Reis-, Sojamehl, Hefewasser, 2 Tl Salz, 50 ml Olivenöl ca. 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Hefeteig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 60 Min. gehen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Ca. 60 Min. vor dem Backen Teig aus der Kühlung nehmen. Dosentomaten, Stärke, Pizzagewürz verrühren, Knoblauch abziehen, dazupressen, alles mit Salz würzen. Flaschentomaten, Zucchini waschen, trocknen, putzen, mit Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocknen, Blätter abzupfen.
- Teig vierteln, auf bemehlter Arbeitsfläche vier Fladen (ca. 15 x 28 cm) ausrollen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche geben. Jeweils mit Sauce, Tomaten, Zucchini, Mozzarella belegen und mit je ½ El Olivenöl beträufeln.
- Pinsas im 210 Grad heißen Ofen (Umluft) auf mittlerer Schiene 15–20 Min. backen, mit Basilikum bestreut genießen.



**Geschmackvolle Allrounder**  
Tiefrot und aromatisch sind die stückigen Tomaten unserer Marke tegut... Bio zum kleinen Preis. Sie werden aus sonnengereiften Tomaten in Italien produziert und abgefüllt. Die Dosentomaten sind ungewürzt und daher eine perfekte Basis für aromatische Sugas und Suppen. Geöffnet sind sie im Kühlschrank 1–2 Tage haltbar.

- ✓ **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 30 Min.  
**GEHZEITEN** ca. 120 Min. + über Nacht  
**BACKZEIT** 15–20 Min.

### TIPP AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

#### Nicht austrocknen lassen

Bestreichen Sie den Hefeteig vor dem Gehenlassen mit etwas Olivenöl. Der feine Fettfilm sorgt dafür, dass die Teigoberfläche beim Gehen nicht austrocknet und verhindert, dass der Teig an den Händen klebt.



tegut...  
**Kochwerkstatt**



Viele weitere tegut... Rezepte finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung  
**0800 / 000 22 33**

Mo.–Fr. 8–18 Uhr  
(kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)