



Pinsa mit Feigen, Burrata & Pesto

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

	Für den Teig:	400 g	Pizzamehl (Typ 00)
70 g	Kichererbsen- oder Sojamehl	2 g	Hefe (frisch)
330 ml	Wasser	3 EL	Olivenöl
10 g	Salz		Für den Belag:
1 Dose	Pizzatomen (400g)	1 Bund	Basilikum
30 g	Pinienkerne, geröstet	2 Zehen	Knoblauch
3 EL	Olivenöl	2 EL	geriebener Parmesan
4	Feigen (frisch)	1 Kugel	Burrata
	etwas Zucker		Pfeffer & Salz aus der Mühle

Zubereitung

1. Teig: Mehle mit Wasser verrühren und 30 Minuten stehen lassen. Dann die Hefe und Öl dazu geben und mit dem Knethaken für 5 Minuten auf niedriger Stufe laufen lassen. Danach das Salz dazu geben und eine Stufe höher für ca. 8 Minuten kneten lassen. Den Teig in der Schüssel mit Folie abgedeckt für ca. 1 Std. bei Zimmertemperatur reifen lassen. Anschließend für mind. 24 Std. im Kühlschrank reifen lassen. Optional auch länger. Die beste Reife hat der Teig nach 2-3 Tagen.
2. Belag: 12 schöne Blättchen vom Basilikum entfernen und Beiseite legen. Den restlichen Basilikum mit Knoblauch, Olivenöl, Parmesan und 1 Prise Salz im Mörser oder einer Küchenmaschine zum Pesto verarbeiten.
3. Die Pizzatomen sehr fein hacken und die Soße mit etwas Zucker & Salz abschmecken. Die Feigen in dünne Scheiben schneiden und den Burrata beim Belegen in Stücke reißen.
4. Backen: Den Teig 3 - 4 Std. vor dem Backen aus dem Kühlschrank holen und in 4 Kugeln formen. Abgedeckt gehen lassen. Den Grill auf höchste Stufe stellen und den Pizzastein hinein legen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Fingern zu einem Fladen formen, dabei einen Rand stehen lassen. Mit der Pizzasauce bestreichen und die Feigen darauf legen. Dann für 4 - 8 Minuten, je nach Hitze knusprig backen.
5. Danach mit dem Burrata, Pesto und Basilikum belegen und etwas Pfeffer aus der Mühle darüber geben und mit den gerösteten Pinienkernen dekorieren.

Es wird heiß! Nicht nur die Temperaturen, sondern auch unsere Kreationen vom Grill. Eins ist bei allen klar: absolute Aromenbretter für Deinen Gaumen!

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **37 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen**.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN