# Kulinarische Weltreise!

# Italienische Spezialitäten

## Rezepte von Eventkoch Thomas Stöhr



### Rucolasalat mit gegrilltem Pecorino

#### Zutaten für 8 Personen:

200 g Rucola

300 g Staudensellerie (Stangensellerie)

320 g Cocktailtomate/Kirschtomate

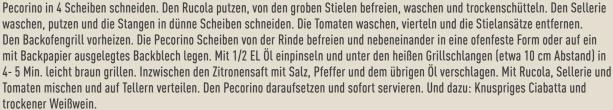
400 g Pecorino, am Stück

50 g Olivenöl, kaltgepresst

20 g Zitronensaft

5 g Steinsalz, 1 g Pfeffer, schwarz, gemahlen

#### **Zubereitung:**



### **Pinsa**

#### Zutaten für 4 Stück:

350 g Mehl Type 550

50 g Dinkelvollkornmehl gesiebt

75 g Reismehl

25 g Kichererbsenmehl

0,2 g frische Hefe

50 g Lievito Madre (wer keinen hat nimmt statt 0,5 g frische Hefe)

310 ml kaltes Wasser, 5 g Salz, 5 ml Olivenöl

#### **Zubereitung:**

- 1. Mischen und die Hefe in etwas von dem kalten Wasser auflösen.
- 2. Aufgelöste Hefe, Lievito Madre und das Wasser zum Mehlgemisch geben und 6 Minuten mit der Küchenmaschine zu einem Teig kneten.
- 3. Salz zugeben und weitere 2 Minuten kneten.
- 4. Olivenöl zugeben (evtl. Wasser zugeben, so dass der Teig etwas weicher wie ein Pizzateig ist) und 20 Min. mit der Küchenmaschine kneten,
- 5. ...den Teig 30 Minuten ruhen lassen, dabei alle 10 Min. den Knetarm für 3-5 Umdrehungen laufen lassen.
- 6. Den Teig in eine verschließbare Kunststoffdose geben und für 48 Std. in den Kühlschrank stellen (der Teig kann bis zu 120 Std. im Kühlschrank aufbewahrt werden). Den Teig nach 24 Std. einmal drehen und falten.
- 7. Am Backtag den Teig für 2-3 Std. bei Zimmertemperatur akklimatisieren.
- 8. Den Teig einmal dehnen und falten und danach 4 Teiglinge abstechen und diese oval formen und abgedeckt 1 Std. ruhen lassen.
- 9. Den Backofen auf 240°C Umluft vorheizen.
- 10. Die Teiglinge oval auseinander ziehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nach Wunsch belegen.
- 11. Die Pinsen 11-13 Minuten backen.



Mehr Rezepte und weitere Events unter www.moebelkreis.de/kulinarische-weltreise

