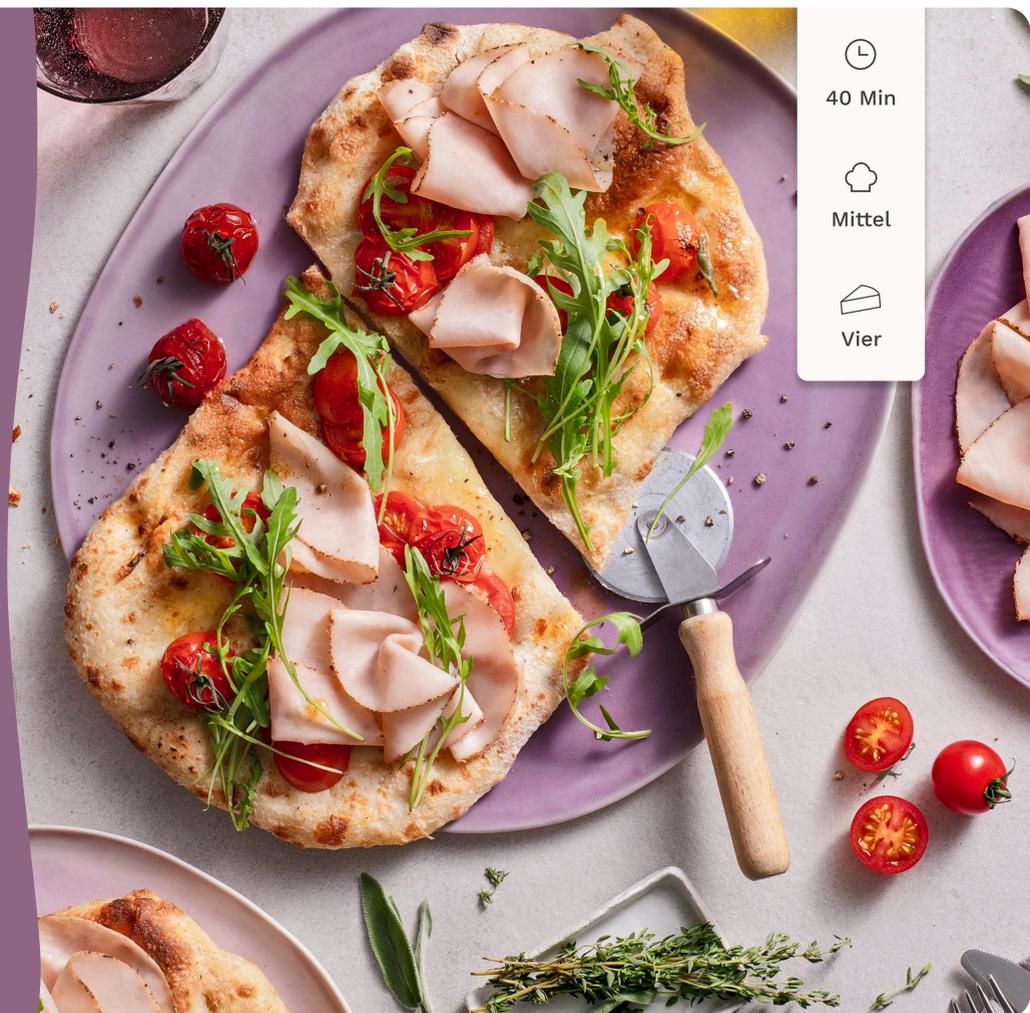


Rustikale Pinsa mit Herta Finesse Schinken mit Belém-Pfeffer

So lecker kann eine Pinsa schmecken: Dank unseres Finesse Schinkens mit Belém-Pfeffer kommt sie mit niedrigem Fettgehalt und natürlich viel Protein auf den Teller.



40 Min



Mittel



Vier

Zutaten

150 g Herta Finesse Schinken mit Belém-Pfeffer
150 g Mozzarella (gerupft)

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

400 g Pinsa-Mehl (oder 300 g Weizenmehl + 100 g Reismehl)
10 g frische Hefe

OBST & GEMÜSE

100 g Cherry-Tomaten (halbiert)
1 Handvoll Rucola

ÖL & ESSIG

250 ml kaltes Wasser
1 EL Olivenöl

GEWÜRZE

Salz
Pfeffer

Anleitung

1. SCHRITT

Hefe im kalten Wasser auflösen. **Mehl** mit einem TL **Salz** in eine Schüssel geben und Hefe-Wasser-Mischung hinzufügen & Teig mit **Olivenöl** verkneten. Alternativ kann auch ein fertiger Pinsa-Teig verwendet werden.

2. SCHRITT

24 Stunden gekühlt ruhen lassen. Dann in vier Portionen teilen, zu ovalen Fladen ausrollen, mit Olivenöl bestreichen und 8 - 10 Minuten bei 250°C backen.

3. SCHRITT

Tomaten und **Rucola** waschen. Pinsa mit **Mozzarella** und den halbierten Cherry-Tomaten belegen. Pinsa weitere 5-7 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

4. SCHRITT

Nach dem Backen **Herta Finesse Schinken mit Belém-Pfeffer** und den frischen **Rucola** auf der Pinsa verteilen. Nach Belieben mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

GUTEN APPETIT

Nährwerte pro Portion

Energie	478 kcal
Fett	9 g
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	23 g