HOOFDGERECHT

Pinsa romana

De lichte zus van de pizza

Een knapperige, luchtige bodem van vers gemalen meel, met rijstmeel en kikkererwtenmeel, veel water en een lange rijping in de koelkast. Wij beleggen hem met tomaat, verse vijgen en burrata.



Actieve tijd ca. 45 minuten

Rijptijd koelkast 24–72 uur

Laatste rijs ca. 4 uur

Baktemperatuur minimaal 250 °C

Opbrengst 4 pinsa's

Ingrediënten

DEEG

- 400 g pizzameel, vers en fijn gemalen
- 75 g rijstmeel, plus extra voor het werkblad
- 25 g kikkererwten- of sojameel
- ca. 330 g water
- 1 g verse gist
- 25 g lievito madre of tarwezuurdesem*
- 15 g olijfolie
- 10 g zout

BELEG

- 1 blik (400 g) gepelde San Marzano-tomaten

Bereiding

Deeg maken

1. Maal het meel vers en fijn met je Mockmill.
2. Meng de meelsoorten kort met het water. Dek af en laat 20–30 minuten rusten (autolyse).
3. Voeg de gist, de zuurdesem, de olijfolie en het zout toe. Kneed het deeg met de deeghaak 5–8 minuten op lage snelheid en daarna 8–10 minuten op de tweede stand, tot het elastisch is. Het deeg is goed als je een stukje dun kunt uitrekken zonder dat het scheurt (vliestest). De kneedtijd hangt af van je machine en het meel.
4. Laat het deeg afgedekt 30–60 minuten op kamertemperatuur rijpen. Zet het daarna in een goed afgesloten bak 24–72 uur in de koelkast. Hoe langer het rijpt, hoe meer aroma en hoe grotere luchtbellen.

- 5 g zout
- 1 handvol basilicumblaadjes
- 4 verse vijgen
- 1 bol burrata
- olijfolie, om over te sprenkelen
- zwarte peper, naar smaak
- pesto of olijventapenade (naar wens)

BENODIGD

Keukenmachine met deeghaak, afsluitbare bak en een pizzasteen, pizzastaal of gietijzeren pan

* Geen zuurdesem? Gebruik dan in totaal 2 g verse gist en laat de zuurdesem weg.

Bakdag

5. Haal het deeg uit de koelkast en verdeel het in vier gelijke stukken. Vorm er bollen van, dek ze goed af en laat ze ca. 4 uur op kamertemperatuur rijzen, tot ze duidelijk groter zijn. Bestrijk de bollen eventueel met wat olijfolie, zodat ze niet uitdrogen.
6. Verwarm de oven minstens 30 minuten voor het bakken voor op minimaal 250 °C boven- en onderwarmte, liefst op de hoogste stand, met de pizzasteen, het pizzastaal of de gietijzeren pan erin.
7. Prak de tomaten met het zout en een scheutje olijfolie met je handen tot een grove saus. Was de basilicum, dep droog, scheur ongeveer twee derde van de blaadjes grof en roer ze door de saus.
8. Was de vijgen en snijd ze in dunne plakjes.
9. Druk een deegbol op een met rijstmeel bestoven werkblad met je vingertoppen voorzichtig uit tot een ovaal van ca. 30 × 20 cm. Druk niet op de rand, zodat de luchtbellen daar blijven zitten.
10. Verdeel een dun laagje tomatensaus over de bodem en schuif de pinsa op de hete steen. Bak hem in ca. 8–10 minuten goudbruin en krokant.
11. Beleg de pinsa direct na het bakken met de plakjes vijg en stukjes burrata. Maak af met de rest van de basilicum, een scheutje olijfolie, zwarte peper en eventueel wat pesto of olijventapenade.

TIP Je kunt de deegbollen vóór het laatste rijzen invriezen. Laat ze ontdooien en rijzen, en beleg en bak ze zoals gewoonlijk.

TIP Ook lekker als beleg: olijven, feta en rozemarijn. Of parmaham, rucola, kerstomaatjes en geraspte kaas.

Buon appetito!