

BELLA POLETTA

DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – IN UNSERER NEUEN SERIE ZEIGT STERNEKÖCHIN CORNELIA POLETTA, WIE DIE LECKERSTEN REZEPTE AUS BELLA ITALIA GARANTIERT GELINGEN. PROFITIPPS ZUM SAMMELN!



4.
FOLGE

PIZZETTE „TRICOLORE“

BELEGT MIT SPINAT, TOMATEN UND KARTOFFELN

Einfach ausschneiden und sammeln



Cornelia Poletto formt aus einem Pizzateig 16 Minifladen



Zuerst Spinat, dann Käse & Pinienkerne drauf

PIZZETTE „TRICOLORE“

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 1 Stunde

RUHEZEIT: ca. 2 Stunden

ZUTATEN (FÜR 16 STÜCK):

Für den Teig: 30 g frische Hefe, ca. 300 ml Wasser, 500 g Mehl, 1 TL Salz. **Zum Belegen:** 2 Knoblauchzehen (1 gewürfelt, 1 in Scheiben), 150 g Blattspinat (geputzt, grob zerpfückt), 4–5 EL Olivenöl, Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle, 250 g Strauchtomaten (gehäutet, entkernt, gehackt), 20 g getrocknete Tomaten in Öl (abgetropft, fein gewürfelt), Cayennepfeffer, 5 frische Sardinen (à ca. 20 g, küchenfertig), 2 neue Kartoffeln (à 40 g, geschält, in dünne Scheiben gehobelt), 1 EL Rosmarinnadeln, 60 g Taleggio-Käse (gewürfelt), 10 g Pinienkerne.

ZUBEREITUNG:

1. Zerbröckelte Hefe, 100 ml lauwarmes Wasser und 100 g Mehl verrühren. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Restliche 400 g Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, Salz zugeben, eine Mulde hineindrücken. Hefemischung hineingeben. Mit den Händen ca. 10 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten, dabei 150–200 ml Wasser einarbeiten. Teig halbieren, zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Für den Belag Knoblauchwürfel und Spinat in 1 EL Öl andünsten, bis der Spinat zusammenfällt, würzen. Gehackte Tomaten in 2 EL Öl andünsten, etwas einkochen lassen. Getrocknete Tomaten zugeben. Würzen. Sardinen waschen, trockentupfen.
3. Backofen auf 225 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Backblech dünn mit Öl bepinseln. Teig in 16 Stücke teilen, zu runden Fladen (Pizzate, ca. 10 cm Ø) drücken. 5 Pizzate mit Kartoffelscheiben, Knoblauchscheiben und Rosmarin belegen, würzen, mit etwas Öl beträufeln. 5 Pizzate mit Tomaten und Sardinen, restliche 6 Pizzate mit Spinat und Käse belegen. Auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit Pinienkerne auf den Spinat-Pizzate verteilen.

PRO STÜCK (SPINAT/TOMATE/KARTOFFEL):

ca. 160/160/150 kcal, 6/4/4 g Eiweiß, 6/4/2 g Fett, 20/24/26 g Kohlenhydrate

* *Haben Sie eine Folge verpasst? Wir schicken sie Ihnen gerne zu. Schreiben Sie an: Redaktion FÜR SIE, Poßmoorweg 2, 22303 Hamburg. Oder per Mail an: kochen@fuer-sie.de.*

POLETTOS WEIN-TIPP

Zu den Mini-Pizzen, die gern zum Aperitif gereicht werden, empfiehlt Remigio Poletto: „Servieren Sie dazu einen trockenen, leichten, fruchtigen Sekt wie den 2002er Spumante Millesimato Brut aus dem Trentino.“ 0,75-l-Flasche für 24,50 Euro, zu bestellen über wein@poletto.de.



FOTOS: Julia Hoersch - PRODUKTION: Christine Gollig/Marianne Zünmer - FOODSTYLING: Susanne Walter