



JERNEJ KITCHEN

PINSA S PARADIŽNIKOM, BURRATO IN PRŠUTOM

*Pinsa s paradižnikom, burrato in pršutom je božanska lahka jed, primerna za praznovanja in vsak dan.
Pinsa je neke vrste pica, le da je testo bolj lahko.*

ZA	4	PINSE (4 - 6 OSEB)
PRIPRAVA:	30	MINUT
VZHAJANJE:	24	UR
PEČENJE:	4	X 10 MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA (+ VZHAJANJE)

TESTO

- 420 g moke Manitoba, tip 00
- 80 g bele pirine moke
- 320 ml mlačne vode
- 4 g suhega kvasa ali 8g svežega kvasa
- 20 g olivnega olja
- 10 g soli
- 30 ml hladne vode
- 100 g ostre moke, za delovno površino

PARADIŽNIKOVA OMAKA

- 2 paketa (2x200g) Dateljvih paradižnikov Lušt
- 4 stroki česna
- 4 žlice olivnega olja
- 4 listi bazilike
- 1 čajna žlička sladkorja
- 1/2 žličke origana

NADEV

- 2 žlici olivnega olja, za pred pečenjem

TESTO

Moko, mlačno vodo in kvas damo v skledo in s kuhalnico premešamo v testo. Dodamo olivno olje in sol. S kuhalnico premešamo, nato zagnetemo z roko, da se sestavine povežejo. Dodamo hladno vodo in znova zagnetemo. Skledo s testom pokrijemo s krpo in postavimo na stran za 20 minut.

TESTO VZHAJA

Testo v skledi dvakrat preložimo, kot pismo. Ta postopek dvakrat ponovimo, tako, da testo vmes vzhaja skupaj 3x po dvajset minut, z vmesnim prelaganjem. Nato testo postavimo v hladilnik za 24 ur. Skleda naj bo pokrita z živilsko folijo.

TESTO RAZDELIMO IN DRUGO VZHAJANJE

Kuhinjsko površino rahlo pomokamo z ostro moko. Testo razdelimo na štiri dele in oblikujemo v tesne kroglice. Vsako kroglo posebej postavimo v embalažo za shranjevanje (plastično ali stekleno) in pokrijemo s pokrovom, da vzhaja. Postavimo na stran, na sobno temperaturo za 2 - 3 ure.

PARADIŽNIK SPEČEMO

Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 210 °C. Medtem ko testo drugič vzhaja, pripravimo paradižnikovo omako. Na pekač (ali v keramično posodo) stresemo datljev paradižnik. Dodamo olupljene stroke česna in pokapljamo z olivnim oljem. Dodamo baziliko, sladkor in origano ter potresemo, da se sestavine enakomerno razporedijo. Postavimo v segreto pečico, kjer pečemo 30 - 35 minut pri 210 °C, da se paradižnik lepo karamelizira. Ko je paradižnik pečen, ga prestavimo v manjšo skledo in ga z vilico zmečkamo, da nastane omaka.

300 g narezanega pršuta
4 Burrate
200 g Dateljevih paradižnikov Lušt
10 listov sveže bazilike

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

skleda
kuhalnica
plastična embalaža za
shranjevanje
večji pekač

PRIPRAVA ZA PEČENJE

Pripravimo večji pekač in ga poljubno obložimo s papirjem za peko. V kolikor imamo kamen za pečico, ga damo na srednjo rešetko v pečici. Pečico segrejemo na 240 °C.

TESTO OBLIKUJEMO

Na delovno površino damo izdatno količino ostre moke. Nanjo položimo prvi kos testa in ga s prsti nežno nekoliko sploščimo, da dobimo podloglovato "pico", velikosti približno 25 cm x 10 cm. Z zunanjo stranjo dlani (da ne raztrgamo testa) testo rahlo otresemo moke in ga prestavimo na večji pekač.

SPEČEMO

Čez pripravljeno testo razporedimo približno štiri žlice domače paradižnikove omake (korak 4). Pokapljamo z žličko olivnega olja. Prestavimo v pečico na kamen za peko (v kolikor ga imamo) in pečemo 8 - 10 minut pri 240 °C, oziroma tako dolgo, da je rob pinse rahlo rjavo obarvan in zapečen. Postopek ponovimo še s preostalimi sestavinami in testom.

POSTREŽEMO

Po vrhu vsake pečene pinse razporedimo nekaj rezin pršuta, burrato, nekaj razpolovljenih svežih datljevih (ali češnjevih) paradižnikov in svežo baziliko. Poljubno pokapljamo z olivnim oljem, razrežemo in postrežemo.