

KARTOFFELPIZZA MIT FRISCHKÄSE & ROSMARIN

FÜR 4 PERSONEN

DAUER: gesamt ca. 24 Stunden (inkl. Teigruhe)

SCHWIERIGKEIT: mittel

ZUTATEN

Für den Teig:

800 g Mehl (Weizen 550 oder Dinkel 630)
200 g Grieß
ca. 650 ml lauwarmes Wasser
10 g frische Hefe (oder 4 g Trockenhefe)
20 g Salz
2 EL Olivenöl

Für den Belag:

300 g Frischkäse
600–800 g festkochende Kartoffeln
3–4 EL Olivenöl
2–3 Zweige Rosmarin
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

***Tip:** Die Kartoffelscheiben besonders dünn hobeln – so garen sie im Ofen perfekt und werden am Rand leicht knusprig. Wer mag, kann zusätzlich etwas grobes Meersalz oder frisch geriebenen Parmesan darüberstreuen.*

1. Schritt

Für den Teig Mehl und Grieß in einer großen Schüssel mischen. Hefe im Wasser auflösen und zusammen mit dem Olivenöl unterrühren. Zum Schluss das Salz hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten (ca. 8–10 Minuten). Abgedeckt bei etwa 18 °C über Nacht (12–18 Stunden) ruhen lassen.

2. Schritt

Am nächsten Tag den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in vier Portionen teilen und zu Kugeln formen. Weitere 1–2 Stunden bei Raumtemperatur entspannen lassen.

3. Schritt

Backofen mit Backstein oder Blech auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Rosmarin fein hacken.

4. Schritt

Teiglinge vorsichtig rund ausziehen. Mit Frischkäse dünn bestreichen. Kartoffelscheiben leicht überlappend darauflegen, mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern und mit Rosmarin bestreuen.

5. Schritt

Pizza im heißen Ofen 8–12 Minuten backen, bis der Rand goldbraun und knusprig ist und die Kartoffeln weich sind. Vor dem Servieren nochmals mit etwas Olivenöl beträufeln.