

Kartoffelpizza

Zutaten:

500 g Kartoffeln
450 g Mehl
200 g Mozzarella
150 g gekochter Schinken
150 g Tomaten
100 g geriebener Käse
125 g passierte Tomaten
40 g grüne Oliven (mit Paprika gefüllt)
30 g Hefe
200 ml lauwarmes Wasser
1 TL Zucker
1 EL Olivenöl
1 TL Salz
Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung:

- Kartoffeln am Vortag in der Schale kochen.
- Mehl und Salz in eine Schüssel geben und vermischen.
- Eine Mulde hineindrücken und die Hefe einbröseln.
- Den Zucker über die Hefe streuen.
- Hefe mit etwas lauwarmem Wasser und etwas Mehl verrühren.
- Mit Mehl bestäuben und zugedeckt am warmen Ort gehen lassen.
- Nach ca. 15 Minuten den Vorteig mit dem Mehl, Wasser und Öl zu einem glatten Teig verkneten.
- Zugedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen.
- Teig durchkneten und auf einem gefettetem Backblech ausrollen.
- Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden.
- Tomaten, Oliven und Mozzarella ebenfalls in dünne Scheiben aufschneiden.
- Schinken in schmale Streifen schneiden.
- Passierte Tomaten auf den Teig streichen.
- Tomaten, Oliven, Kartoffeln und Schinken auf die Pizza geben.
- Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
- Zum Schluss Mozzarella auflegen und den Käse überstreuen.
- Bei 225° C etwa 15 – 20 Minuten backen.

Alternativ:

1 Päckchen Trockenhefe statt Frischhefe

- Kartoffeln am Vortag in der Schale kochen.
- Mehl, Salz, Zucker, Hefe vermischen.
- Mit dem Wasser und etwas Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Zugedeckt mit etwas Mehl bestäubt zur doppelten Größe aufgehen lassen.
- Teig durchkneten und auf
- Weiter wie oben