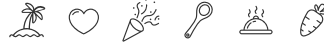




HAUPTGANG

KARTOFFEL-PIZZA



★★★★☆ (35)

2H 20 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

teig

- 470 g Weissmehl
- 100 g Hartweizengriess
- 2 ½ TL Salz
- 1 Pack Trockenhefe
- 3 ½ dl Wasser
- 2 EL Olivenöl

Belag

- 4 EL Basilikumpesto
- 150 g festkochende Kartoffeln
- 2 EL Rapsöl
- ¼ TL Salz
- wenig Pfeffer

zum servieren

- 300 g Mozzarella, grob zerzupft
- 2 EL Pesto
- 50 g Rucola

ZUBEREITUNG

- 1 **Zubereitung Teig:**
Das Mehl mit dem Griess, Salz und der Hefe in eine Schüssel geben. Das Wasser sowie das Olivenöl zugeben und mit dem Knethacken oder von Hand ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Bei Raumtemperatur zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen.
- 2 **Zubereitung Pizza:**
Für zwei Pizzas den Teig halbieren, zu Kugeln formen. Auf wenig Mehl rund auswallen. Je auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Pesto bestreichen, dabei einen Rand von ca. 1,5 cm freilassen.
- 3 Die Kartoffeln in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln. Mit dem Öl und Salz in einer Schüssel vermengen und auf den Pizzas verteilen. Mit Pfeffer würzen. Im 240° C vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten knusprig backen.
- 4 Die Pizzas aus dem Ofen nehmen. Den Mozzarella darauf verteilen. Mit Pesto beträufeln und zum Servieren mit Rucola bestreuen.

TIPP

Der Teig kann auch am Vortag vorbereitet und über Nacht im Kühlschrank gehen gelassen werden.