

Kartoffel-Pizzette

Für 16 Stück:

500 g Mehl
Mehl

30 g frische Hefe	1/2 TL Salz
-------------------	-------------

Für den Belag:

6 kleine festk. Kartoffeln	3 EL Olivenöl	1 EL Rosmarinnadeln
Salz, Pfeffer	4 Knoblauchzehen	Meersalz
Öl		

Für den Salat:

1 großer Kopfsalat	1 Schalotte	2 EL milder Essig
1 TL Dijon-Senf	Meersalz, Zucker, Pfeffer	6 EL Distelöl
1 Handvoll frische Kräuter		

Die Hefe zerbröckeln und mit dem Salz und 200 Milliliter lauwarmem Wasser verrühren. 100 Gramm Mehl untermischen. Teigansatz an einem warmen Ort zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Restliches Mehl in eine Schüssel geben. Teigansatz und etwa 100 Milliliter Wasser dazugeben und mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen fünf bis zehn Minuten kräftig durchkneten, bis er schön glatt und geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Dabei ab und zu auf die Arbeitsfläche aufschlagen. Wieder in die Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

Für den Belag:

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit dem Öl und dem Rosmarin mischen. Leicht salzen und pfeffern. Den Backofen auf 240 Grad vorheizen. Zwei Backbleche mit Öl bestreichen. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (oder einer kleinen Schüssel) aus der Teigplatte kleine Pizzen von zehn Zentimeter Durchmesser ausstechen und auf das Blech legen. Oder den Teig in kleine Portionen teilen und diese mit dem Handteller flach drücken. Kartoffelscheiben auf den Pizzette verteilen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Auf der mittleren Schiene etwa 12 Minuten backen. Den Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und jeweils etwa fünf Minuten vor Ende der Garzeit zwischen die Kartoffelscheiben legen. Pizzette herausnehmen, mit etwas Meersalz bestreuen. Nach Belieben mit etwas Pancetta oder Parma-Schinken belegen, oder mit geraspeltem Pecorino bestreuen.

Sie können die Pizzette auch belegen mit:

- Tomatensugo, Mozzarella, getrocknetem Oregano und geraspeltem Parmesan
- zerbröckeltem Feta, roten Zwiebelringen und gehackten Pistazien
- Tomatensugo, Ananasscheibe, Schinken und Käsescheibe
- Birnenscheiben, Gorgonzolastückchen und geriebenem Parmesan
- Tomatensugo, Kirschtomaten, geriebenem Parmesan und Rucola (nach dem Backen)

Für den Salat:

Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Schalotte schälen und fein würfeln. Nach Belieben mit kochendem Wasser überbrühen, auf ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In einer Schüssel die Schalotten mit Essig, Senf und Gewürzen verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen. Vinaigrette nach Belieben mit etwas Brühe oder Fond verdünnen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, fein schneiden und dazugeben. Die Vinaigrette mit dem Salat mischen.

Cornelia Poletto am 08. Dezember 2013