

Kartoffel-Pizza mit Schwarzwälder Schinken

Für 4 Personen

Für den Teig:

250 g Kartoffeln, mehlig	250 g Mehl	25 g Hefe
150 ml Wasser	1 EL Olivenöl	Salz
Mehl		

Für den Belag:

1/2 Bio-Zitrone	1 Knoblauchzehe	300 g Crème-fraîche
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer
2 rote Zwiebeln	250 g Mozzarella	1 Bund Rucola
150 g Schwarzwälder Schinken		

Für den Teig die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Anschließend abschütten, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken und leicht abkühlen lassen.

Mehl zu den gepressten Kartoffeln geben und eine Kuhle eindrücken. Hefe einbröseln, Wasser und Öl hinzufügen. Am Schüsselrand 1 Prise Salz einstreuen, dann alles zu einem glatten Teig verkneten. Tipp: Ist der Teig zu feucht noch etwas Mehl hinzufügen, ist er zu trocken noch 1 Spritzer Wasser zugeben.

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie abgedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, evtl. mit Backstein.

Für den Belag die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Knoblauch schälen und sehr fein schneiden. Crème fraîche mit Knoblauch und 1 EL Olivenöl in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mit etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig in Portionsstücke aufteilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils rund ausrollen (oder den Teig rechteckig ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben).

Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Käse in Scheiben schneiden.

Die ausgerollten Teige mit der aromatisierten Crème fraîche bestreichen, Zwiebeln und Käse darauf geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Rucola abrausen, trocken schütteln. Mit einem Spritzer Zitronensaft und 1 EL Olivenöl marinieren.

Den Schwarzwälder Schinken und marinierten Rucola nach dem Backen auf der Pizza verteilen und servieren.

Tarik Rose am 31. März 2017