



Ungewöhnlich – ungewöhnlich lecker!

Kartoffelpizza

Für 4 Stück

325 ml Wasser
12 g Salz
2 g Hefe* - oder 15 g für das schnellere Gehen
500 g Mehl, Typ 405 oder 550
2 EL neutrales Öl
2 Knoblauchzehen
Salz
6-7 Kartoffeln
1 rote Zwiebel
Thymian



© Lüneburger Heide GmbH

* Tipp: 2 g Hefe abzumessen ist für manche Waage eine Herausforderung. Daher ein Trick: Ein sehr kleines Stückchen von der Hefe abbröckeln und zu einer Kugel rollen. Wenn die Kugel etwa 1,5 cm Durchmesser hat - das ist etwas kleiner als eine 1-Cent-Münze - hat man etwa 2 Gramm Hefe.

Und so geht's:

Das Wasser in eine große Rührschüssel geben. 2 EL davon abnehmen, in eine kleine Schüssel geben und darin die Hefe auflösen.

Das Salz ebenfalls in die große Rührschüssel geben und im Wasser auflösen. Dann das Mehl und anschließend die aufgelöste Hefe-Mischung darauf geben und alles ein paar Minuten lang zu einem feuchten, leicht klebrigen Teig verkneten.

Für den Teig mit 2 g Hefe reichen 2 - 3 Minuten Knetzeit. Die Teigschüssel abdecken und dann für 8 - 10 Stunden an einem kühlen Ort gehen lassen.

Für den Teig mit 15 g Hefe sollte der Teig etwa 10 Minuten geknetet werden, anschließend gut abdecken und bei Raumtemperatur etwa eine Stunde gehen lassen.



Den Backofen auf 250 - 275 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze). Der Ofen muss richtig heiß sein. Idealerweise wird ein Pizzastein verwendet, der sollte etwa 30 Minuten aufheizen. Bei Verwendung eines Backblechs dieses etwa 10 Minuten aufheizen.

Währenddessen das Knoblauchöl zubereiten: Die Knoblauchzehen pellen, fein hacken und mit dem Öl und einer guten Prise Salz verrühren.

Die Kartoffeln schälen und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln und etwas trockentupfen.

Die Zwiebel pellen und in feine Ringe schneiden.

Den Pizzateig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig in 4 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen und dann am besten mit den Händen zu einem runden Fladen von etwa 30 cm Durchmesser ausbreiten.

Mit etwas Knoblauchöl bestreichen. Die Kartoffelscheiben überlappend auf dem Fladen verteilen. Mit etwas Salz bestreuen und mit Zwiebelringen und Thymianblättchen belegen.

Mit einem Pizzaschieber auf das heiße Blech oder den Pizzastein legen und etwa 8 Minuten backen.

Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Variante mit Ziegenfrischkäse oder Creme fraiche:

je Pizza 1 EL Creme fraiche oder Frischkäse mit etwas Knoblauchöl verrühren und auf dem ausgewalzten Teig verstreichen. Die Kartoffelscheiben darauf verteilen und wie oben beschrieben backen.

www.lueneburger-heide.de/24505