

# REZEPT DES MONATS

## Kartoffelpizza mit Frischkäse & Rosmarin



*Für 4 Personen*

*Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten (inkl. Teigruhe)*

*Schwierigkeit: mittel*

## ZUTATEN

### Für den Teig:

- 1000 g Pizzamehl (00)
- 500ml lauwarmes Wasser
- 10 g frische Hefe (oder 4 g Trockenhefe)
- 1 TL Salz
- 4 EL Olivenöl

### Für den Belag:

- 300 g Frischkäse
- 600–800 g festkochende Kartoffeln
- 3–4 EL Olivenöl
- 2–3 Zweige Rosmarin
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Tipp: Die Kartoffelscheiben besonders dünn hobeln – so garen sie im Ofen perfekt und werden am Rand leicht knusprig. Wer mag, kann zusätzlich etwas grobes Meersalz oder frisch geriebenen Parmesan darüberstreuen. Sehr lecker ist es auch mit Trüffelöl.

## Zubereitung:

### 1. Schritt

Für den Teig Mehl in einer großen Schüssel mischen. Hefe im Wasser auflösen und zusammen mit dem Olivenöl unterrühren. Zum Schluss das Salz hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten (ca. 8–10 Minuten). Abgedeckt bei etwa 18 °C mindestens eine Stunde ruhen lassen.

### 2. Schritt

Nach der Ruhezeit den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in vier Portionen teilen und zu Kugeln formen. Einige Minuten bei Raumtemperatur entspannen lassen.

### 3. Schritt

Backofen mit Backstein oder Blech auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Rosmarin fein hacken.

### 4. Schritt

Teiglinge vorsichtig rund ausziehen und auf ein bemehltes Backpapier legen. Mit Frischkäse dünn bestreichen. Kartoffelscheiben leicht überlappend darauflegen, mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern und mit Rosmarin bestreuen.

### 5. Schritt

Pizza vom Backpapier auf den Backstein gleiten lassen oder mit Backpapier auf einem Ofenblech im heißen Ofen 8–12 Minuten backen, bis der Rand goldbraun und knusprig ist und die Kartoffeln weich sind. Vor dem Servieren nochmals mit etwas Olivenöl beträufeln.