

PIZZA MIT ROSMARIN KARTOFFELN, MOZZARELLA UND MINZ-PESTO / PIZZA PATATA



Leckere Pizza mit Kartoffeln, Mozzarella und Minz-Pesto! Klingt außergewöhnlich, schmeckt aber super lecker. Die Pizza Patata (englisch potato / türkisch patates) wird mit kleinen Kartoffel Stückchen belegt. Darunter befindet sich eine schnelle Tomatensoße, die in unter 2 Minuten zubereitet wird. Dazu wird noch ein leckeres Pesto aus Minze, Pinienkernen und Parmesan (Grana Padano) zubereitet, welches ebenfalls auf die Pizza gekleckst wird. Abgerundet wird der Geschmack durch cremigen Büffelmozzarella, der vor dem Backen auf die Pizza gelegt wird. Der Pizzateig kann ganz einfach schon 10-12 Stunden vorher zubereitet und im Kühlschrank aufgehen gelassen werden. So wird weniger Hefe benötigt und der Teig wird bekömmlicher.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten



Temperatur + Heizart
250 °C O/U

TEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und dem Wasser. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in 8-10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig.

Lasse den Teig im Kühlschrank für etwa 10-12 Stunden aufgehen.



Verwende einen halben Würfel Hefe, dann muss der Teig nur etwa 30-60 Minuten aufgehen.

TEIG:

- 10.5 g** Hefe (frisch)
- 2 EL** Zucker
- 500 g** Wasser
- 900 g** Mehl
- 2 TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 6 EL** Olivenöl

BELAG

Koche die Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser fast gar ab. Schäle sie anschließend und schneide sie in etwa 5 mm große Würfel.

Erhitze das Olivenöl in einem Topf und verrühre es mit dem Salz, Pfeffer, dem Rosmarinstängel und Chili.

Füge die Kartoffelwürfel hinzu und hebe sie unter. Lasse sie abgedeckt etwa 60 Minuten ziehen.

SOSSE:

- 400 g** Tomaten (gehackt, Dose)
- 100 g** Tomatenmark
- 1** Knoblauchzehe
- 1 EL** Oregano
- 1 Pr.** Chili
- 1 Pr.** Zucker
- 1 TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

SOSSE

Reibe die Knoblauchzehe fein und verrühre anschließend alle Zutaten miteinander.

PESTO

Wasche die Minzblätter und schleudere sie trocken. Schäle die Knoblauchzehe. Schneide den Parmesan in grobe Stücke. Püriere anschließend alle Zutaten miteinander.

PESTO:

- 50 g** Minze (frisch, gezupft)
- 50 g** Parmesan
- 50 g** Pinienkerne
- 2** Knoblauchzehen
- ½ TL** Salz
- 50 g** Olivenöl

PIZZA FERTIGSTELLEN

Teile den Teig in 4 gleichgroße Portionen ein und forme sie zu Kugeln. Gib jeweils etwas Olivenöl auf ein Pizzablech und lege eine Teigkugel darauf. Drücke diese mit

PIZZA MIT ROSMARIN KARTOFFELN, MOZZARELLA UND MINZ-PESTO / PIZZA PATATA



den Händen flach, indem du das Pizzablech dabei drehst.

Streiche die Tomatensoße gleichmäßig auf die 4 Pizzen. Verteile die Kartoffeln auf den Pizzen und kleckse das Pesto unregelmäßig darauf.

Zupfe den Mozzarella auseinander und lege ihn auf die Pizza.



Wenn der Mozzarella nicht zerlaufen soll, kann er auch erst kurz vor Ende der Backzeit reingelegt werden.

Backe die Pizzen im vorgeheizten Ofen nacheinander bei 250°C O/U auf der unteren Schiene für 10-15 Minuten.

BELAG:

- 400 g** Kartoffeln (abgekocht, geschält)
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- ¼ TL** Chili
- 50 g** Olivenöl
- 1** Rosmarin
- 4** Büffel Mozzarella

FÜRS BLECH:

- 40 g** Olivenöl