

## Rezept

# Kartoffelpizza



### Zutaten (1 Pizza)

200 g Mehl  
50 g Hartweizengrieß  
1 TL Salz  
170 ml Wasser  
10 g frische Hefe  
1 Teelöffel Zucker

### Für den Belag:

2-3 Kartoffeln  
1 Mozzarella  
1 Hand voll fr. Rosmarin  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

### Außerdem brauchst Du:

Rührschüssel  
Sauberes Küchenhandtuch  
Teigroller  
Hobel  
Küchenmesser  
Schneidbrett

### Und so geht's

- 1** Erst mal Hände waschen....
- 2** Zuerst nimmst Du die Hefe und löst sie mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auf.
- 3** Verknete die Hefe mit den restlichen Zutaten in einer Rührschüssel zu einem glatten Teig und decke den Teig bei Zimmertemperatur mit einem sauberen Handtuch ungefähr 20 Min. ab, damit er gehen (=größer werden) kann. Dann rollst Du ihn auf einer bemehlten Fläche möglichst dünn aus.
- 4** Heize den Ofen auf 250°C auf. Schneide die geschälten Kartoffeln (maximal 2 mm) und den Mozzarella in sehr dünne Scheiben.
- 5** Nun verteilst Du erst die Mozzarellascheiben und dann die Kartoffelscheiben auf dem Teig. Träufle ein wenig Olivenöl darüber und den Rosmarin, das Salz und Pfeffer streust Du über die Pizza. Nun kommt die Pizza für etwa 12 Minuten in den Ofen, bis sie goldbraun und knusprig ist.

**Tip:** Wenn Du magst, kannst Du Deine Pizza auch vor dem Backen noch mit dünnen Zwiebelscheiben und/oder Schinkenwürfel belegen. Guten Appetit!!

