

# Kartoffel Schalotten Pizza



## Zutaten:

5g frische Hefe, 500g Pizza-Mehl (Type 00), 1gestr. TL Salz, Mehl (zum Bearbeiten), 200g Schalotten, 200g Kartoffeln, 200g Bergkäse, 4 Stiele glatte Petersilie, 8 El Crème fraîche, Pfeffer

## Zubereitung:

300 ml kaltes Wasser in eine Schüssel gießen. Tipp: Die Hefe in 5 Minuten unter Rühren auflösen, so kommt sie allmählich in Schwung. Danach Mehl daraufsieben, Salz zugeben. Mit den Händen zu einem glatten Kloß verkneten. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig in 10-15 Minuten geschmeidig kneten und dann in die Schüssel legen. Tipp: Mit Klarsichtfolie abdecken, damit der Teig beim Gehen nicht antrocknet. Anschließend bei Zimmertemperatur 1:30 Stunden gehen lassen.

Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einer Rolle formen, dabei nicht zu viel kneten. Rolle in 4 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Im Abstand von 10 cm in eine leicht bemehlte Form legen. Mit Mehl bestäuben, abdecken und 1 Stunde gehen lassen. 30 Minuten vor dem Backen den Backofen mit einem Pizza-Stein oder Backblech auf der untersten Schiene auf 250 Grad (Gas 5, Umluft 250 Grad) vorheizen.

Schalotten in ca. 1/2 cm breite Spalten schneiden. Kartoffeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden. Tipp: Die Scheiben sollten möglichst nur 1 mm dick sein, damit sie zeitgleich mit dem Boden gar sind. Am besten verwendet man dafür einen Küchenhobel. Dann den Bergkäse auf der groben Seite der Küchenreibe raspeln. Petersilienblätter abzupfen und grob schneiden.

Teigkugeln nacheinander auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz von innen nach außen zu dünnen runden Platten (25-30 cm Ø) ausrollen und auf ein Tablett mit Backpapier legen.

Pizzen nacheinander mit je 2 El Crème fraîche bestreichen. Mit Schalotten und Kartoffeln belegen und mit Bergkäse bestreuen. Pizza mit Backpapier auf das heiße Backblech oder den Pizza-Stein ziehen und 10 Minuten backen. Tipp: Während eine Pizza backt, kann man schon die nächste belegen. Zum Schluss Pizza aus dem Ofen nehmen, mit frisch gemahlenem Pfeffer und Petersilie bestreuen. Die gebackene Pizza sofort servieren.

Gutes Gelingen 😊