

# Kartoffelpizza mit veganem Frischkäse

Bio Kochbox KW 14



# Kartoffelpizza mit veganem Frischkäse



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

Für den Teig:

- 400 g Pizzamehl
- 100 g Hartweizengrieß
- 325 ml lauwarmes Wasser
- 2 g Trockenhefe
- 10 g Salz
- 1 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 150 g veganer Frischkäse
- 400 g Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 Zweige Rosmarin
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Grieß 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 über Nacht (12–18 Stunden) ruhen lassen. Am nächsten Tag den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in vier Portionen teilen und zu Kugeln formen. Weitere 1–2 Stunden bei Raumtemperatur entspannen lassen. Backofen mit Backstein oder Blech auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Rosmarin fein hacken. Teiglinge vorsichtig rund ausziehen. Mit Frischkäse dünn bestreichen. Kartoffelscheiben leicht überlappend darauflegen, mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern und mit Rosmarin bestreuen. Pizza 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.