

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Kartoffelpizza

Zutaten

(4 Personen)

Für den Teig

- 220 ml lauwarmes Wasser
- 20 g Germ
- 1 TL Zucker
- 500 g doppelgriffiges Mehl
- 1 Msp Muskatnuss, fein geschnitten
- 1 Prise Salz

Für den Belag

- 4 Knoblauchzehen, geschält
- 4 EL Olivenöl
- 4 Kartoffeln, festkochend
- 2 Zweige Rosmarin, frisch gezupft
- 1 Schalotte
- 1 TL Ingwer, fein geschnitten
- ein paar Kohlrabiblätter

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Teig:

Den Germ zum Auflösen in einen Topf mit lauwarmem Wasser bröseln und ihn mit etwas Zucker füttern.

In einer großen Schüssel Mehl, Muskatnuss und Salz vermengen und dann mit dem aufgelösten Germ zusammenmischen und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

40 Minuten gehen lassen und dann zusammenschlagen, zu einer Kugel formen und weitere 30 Minuten in einer Schüssel abgedeckt rasten lassen. In 4 Teile teilen und erneut zu Kugeln formen. Nochmal 10 Minuten gehen lassen.

Belag:

Den Knoblauch schälen und im Topf mit Olivenöl bei 160 °C 5-10 Minuten schmoren.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Kartoffeln zum Knoblauchöl hinzugeben und mit gezupftem Rosmarin 10 Minuten marinieren lassen.

Schalotte fein schneiden und mit Ingwer in Olivenöl glasig anschwitzen. Nun die Kohlrabiblätter schneiden und hinzufügen. Den Teig ausrollen und mit den Kartoffelscheiben, dem Knoblauchöl und dem Schalotten-Kohlrabi-Mix belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei mind. 230 °C Umluft ca. 4 Minuten backen.