

Pizza Rezepte

Einfache Kartoffelpizza

Anzahl: 16 Stücke

Gattung: Backen, Kuchen, Gebäck, Pralinen, Pizza

		Teig
300 g	Mehl	1/8 Liter Wasser
1	Pk. Trockenbackhefe	5 Essl. Sojaöl
1/2	Teel. Salz	
		Belag
1,50 kg	Festkochende Kartoffeln	1 Teel. Grobes Salz
5	Tomaten	1 Teel. Getrockneter Oregano
1/8	Liter Sojaöl	

Teig: Mehl, Hefe und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Lauwarmes Wasser und Sojaöl zufügen, alles mit den Knethaken des Handrührgerätes gut verkneten. Den Hefeteig 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Belag: Die Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten waschen, Blütenansatz ausschneiden, Tomaten in Scheiben teilen.

Hefeteig auf gefettetem Backblech ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Kartoffeln auf Küchentrepp trocknen lassen, Kartoffel- und Tomatenscheiben abwechselnd dachziegelartig auf dem Teig verteilen. Mit Sojaöl beträufeln, mit Salz und Oregano bestreuen. Pizza in den kalten Backofen schieben und bei 200 Grad C ca. 40 Min. backen. Heiß in Stücke geschnitten servieren.

Pro Stück ca. 240 kcal/1010 kJ