



Erdäpfelpizza mit Rucola

Zubereitung

1. Die Erdäpfel stampfen und auskühlen lassen. Mit dem Mehl, Germ und etwas warmer Milch einen Vorteig anrühren und eine halbe Stunde lang an einem warmen Ort gehen lassen. Dann die restliche Milch, Öl, etwas Salz und die gestampften Erdäpfel einrühren. Den Teig am besten über Nacht in einer abgedeckten Schüssel gehen lassen.
2. Zwei Bleche einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig teilen und auf den Blechen ausrollen. Die Tomaten im Topf mit den grob geschnittenem Zwiebel und Knoblauch in einem Topf pürieren. Die Soße erhitzen und etwa 20 Minuten lang köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken und mit dem Schafkäse auf dem Pizzateig verteilen.
3. Nach einer Backzeit von 30 Minuten bei 200 Grad (unterste Schiene) mit gewaschenem Rucola und Schinken in mundgerechten Stücken belegen und sofort servieren.

Zutaten

40 dag gekochte Erdäpfel

50 dag Mehl

1 Pkg. Germ

150 ml warme Milch

1 TL BONA Pflanzenöl

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Tomaten

Thymian, Salz, Pfeffer

40 dag Schafkäse

12 dag Rucola

16 dag Schinken