

# Kartoffel-Pizza

**Für den Boden** | 500g Kartoffeln (mehlig kochend) • 1 Würfel frische Hefe (42g) • 330g Mehl (Type 00, alternativ Type 550) • 1 EL Olivenöl • 180ml lauwarmes Wasser • Meersalz | **Belag** | 250ml von eurer Lieblings-Tomatensauce • 4 frische Feigen • 200g Ziegenfrischkäse • 8 Scheiben Parmaschinken • 1 Schale Rucola • alter Aceto Balsamico

## REZEPT

- Kartoffeln kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse (alternativ funktioniert auch ein Kartoffelstampfer) in eine Schüssel pressen.
- Hefe in das warme Wasser bröseln und unter Rühren auflösen. Zu den Kartoffeln geben. Mehl, Olivenöl und ca. 1 TL Salz ebenfalls in die Schüssel geben und alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt in der Schüssel an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
- Teig für ein großes rechteckiges Blech passend ausrollen und auf ein geöltes Blech legen. Die Tomatensauce gleichmäßig darauf verteilen.
- Feigen in Scheiben schneiden und auf der Pizza verteilen.
- Ziegenfrischkäse in kleine Stücke zupfen und ebenfalls auf dem Kartoffelboden verteilen.
- Die Pizza in 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb ausbacken.
- Die fertige Pizza mit dem Parmaschinken und dem Rucola belegen. Etwas Balsamico-Essig darüber träufeln und servieren.