

Kartoffel-Rosmarin-Pizza

(1 Blech)

500 g	Mehl	und
1 TL	Salz	mischen, eine Mulde hineindrücken.
$\frac{1}{2}$	Hefewürfel	
250 ml	lauwarmes Wasser	und
1 Prise	Zucker	in der Mulde verrühren.
		Abgedeckt 10 Minuten gehen lassen.
		Teig gut durchkneten. Dabei
2 EL	Öl	zugeben. An einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.
		In der Zwischenzeit
1 Stange	Porree	putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
500 g	Kartoffeln	schälen, waschen und feine Scheiben hobeln.
6 Zweige	Rosmarin	waschen, trocken schütteln und Nadeln von den Stielen zupfen.
		Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausrollen, mit
8 EL	Crème fraîche	bestreichen, mit
	Salz	und
	Pfeffer	würzen, mit Porree und Kartoffelscheiben belegen.
		Rosmarin und
200 g	geriebener Greyerzer Käse	bei 200°C Ober-/Unterhitze 30 bis 40 Minuten backen.