Kartoffelpizza

Zutaten: für ein Blech

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- $^{1}/_{2}$ Hefewürfel
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Zucker
- 2 EL ÖL
- 1 Stange Porre
- 500 g Kartoffeln
- 6 Zweige Rosmarin
- 8 EL Crème fraîche
- Salz und Pfeffer
- 200 g geriebener Käse

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

Zubereitung:

1. Mehl, Salz, Hefewürfel, Wasser, Zucker und Öl zu einem glatten Teig verrühren und etwa eine Stunde gehen lassen.

2. Währenddessen Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Rosmarin waschen trocken schütteln und Nadeln von den Steilen zupfen.

3. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausrollen und mit Crème fraîche bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Porree sowie Kartoffelscheiben darauf verteilen. Den Käse und Rosmarin darüber streuen

4. Bei 200°C Ober-/Unterhitze etwa 30 bis 40 Minuten backen.

Knuspriges Fladenbrot

Zutaten :

- 250 g Pellkartoffeln
- $^1/_2$ TL Salz
- 2 EL weiche Butter
- 60 g Mehl
- geriebener Käse

0 0 0