



Kartoffelpizza mit Mascarpone

PORTIONEN: 1 BLECH

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

500 g Weizenmehl (Typ 405 oder 550)

1 Würfel frische Hefe (42 g) oder 1
Päckchen Trockenhefe

300 ml lauwarmes Wasser

2 EL Olivenöl

1½ TL Salz

1 TL Zucker

250 g Mascarpone

ca. 600–700 g festkochende Kartoffeln
(z. B. Cilena oder Belana)

2–3 EL Olivenöl

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

1–2 Zweige Rosmarin (oder Schnittlauch)

optional: etwas geriebener Mozzarella oder
Parmesan

Zubereitung

Hefeteig aus Mehl, Hefe, Wasser, Öl, Salz und Zucker kneten und ca. 45 Minuten gehen lassen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech ausrollen. Mascarpone gleichmäßig darauf verstreichen. Festkochende Kartoffeln sehr dünn hobeln, trocken tupfen und überlappend auflegen. Mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern und mit Rosmarin bestreuen. Bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 20–25 Minuten goldbraun backen.