Mini-Kartoffelpizzen

Zutaten für den Teig der Mini-Kartoffelpizzen:
ergibt ca. 12 kleine Pizzen Ø 8 cm

- 500g Mehl Typ 550
- 20 g Hefe oder 1/2 Paket Trockenhefe
- 320g Wasser
- 10g Salz
- Olivenöl

Zutaten für den Belag der Mini-Kartoffelpizzen

- 3 mittelgroße Kartoffeln, vorwiegend festkochende
- 200g Schmand
- 2 Zweige Rosmarin
- 30g Parmesan, frisch gerieben
- 120g Prosciutto di Parma

Zubereitung:

–Vortag–

Die Hefe in eine kleine Schüssel mit Wasser geben und auflösen. Das Mehl mit dem Salz vermischen, das Olivenöl und die aufgelöste Hefe hinzugeben und unter Zugabe des Wassers (nach und nach!) alles zu einem Teig verkneten bis er geschmeidig ist. Ich habe den Teig dafür mit meiner Küchenmaschine ca. 8 Minuten lang auf der 2. Stufe kneten lassen.

Danach den Teig abgedeckt eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen, anschließend über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Mini-Kartoffelpizzen

Zubereitung:

-Pizzatag-

Den Pizzateig eine Stunde vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank holen und sich bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen.

Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze einstellen und aufheizen lassen. Wer hat einen Pizzastein mit aufheizen oder was auch funktioniert ist ein Blech auf den Boden des Ofens stellen und mit aufheizen lassen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten und für ca. 10 min abgedeckt kurz ruhen lassen. In der Zwischenzeit Backpapier zuschneiden und bereit stellen.

Ich verwende zum backen ein gelochtes Backblech und habe mir eine Dauerbackfolie passen dazu zugeschnitten. Diese Backblech verwende ich zum Brot und Kuchenboden backen. Und nun auch für meine Kartoffelpizzen.

Im nächsten Schritt den Teig mit einem Teigroller dünn ausrollen und mit einem Ring Ø 8cm kleine Teigkreise ausstechen. Diese runden Teigböden auf das Backpapier legen. So lange ausstechen bis nur noch ein Teigrest übrig ist. Diesen dann kneten und ausrollen und zu den anderen Teigböden legen.

Den Schmand mit Salz und Pfeffer verrühren und je einen Teelöffel voll auf die Böden verteilen. Die Kartoffeln waschen, gut abschrubben und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben auf die Pizzen verteilen. Mit der Salz- und Pfeffermühle über die Pizzen gehen und würzen. Dann den Rosmarin klein zupfen, verteilen und den Parmesan drüberstreuen. Zum Schluss mit einer Olivenölflasche etwas Öl ebenfalls auf die Pizzen verteilen.

Das vorgeheizte Backblech aus dem Ofen holen und das Backpapier mit den Kartoffelpizzen darauf schieben und im Ofen für ca. 20 Minuten backen. Dann die Pizzen kurz herausholen den Prosciutto auflegen und nochmal ganz kurz in den Ofen schieben. Pizzen herausholen, den Rucola auflegen und die Pizzen servieren.

Den Prosciutto kann man auch erst am Ende auflegen ohne ihn nochmal in den Ofen zu schieben. Ich persönlich liebe es aber sehr wenn er kurz im Ofen war. Deswegen auch nur ganz kurz. max. 2 Minuten!