

appetito

Januar'21 Härdöpfel - Pizza

Günstiges, leckeres Hauptgericht, mit Salaten serviert, für 3-4 Personen
Teig vorbereiten (ca. 1 ½ Stunden), Kartoffeln vorkochen oder vom Vortag weiterverwenden!

VOLLKORNTEIG:

300g 5-Korn oder Vollkornmehl

Knapp 1 TL Salz

1 Prise Zucker

zusammen in einer Schüssel mischen

1/3 Hefewürfel

dazu bröckeln, mischen

1 ½ - 2dl handwarmes Wasser

zugeben, mit der Kelle mischen, danach mit der Küchenmaschine oder von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten
► Direkt auf Mehl auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in den kalten Backofen schieben oder mit einem Küchentuch bedeckt mind. 1 – 1 ½ Std. gehen lassen

BELAG:

1 Becher Crème fraîche nature

1 Bund Schnittlauch, in Röllchen

Reichlich Pfeffer aus der Mühle

Salz

zusammen zu einer würzigen Creme mischen, diese dann auf den aufgegangenen Teigboden streichen, so dass rundherum ein fingerdicker Rand frei bleibt

500g Gschwellti, geschält, in 3mm dünne

Scheiben geschnitten

von aussen her kreisförmig und leicht schuppenartig auf dem Teigbelag verteilen

Ca. 2 EL Olivenöl

Ca. 50g feingeschnittener Speck, nach Belieben

Salz, Pfeffer aus der Mühle

alles darüber verteilen

Ca. 2-3 EL geriebener Greyerzer

fein darüberstreuen

BACKEN:

Im auf 210 Grad vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) oder 200 Grad Umluft in der unteren Ofenhälfte während ca. 15- 20 Min. backen. Der Boden soll knusprig sein, die Kartoffeln aber nicht allzu sehr gebräunt. Herausnehmen, leicht auskühlen, mit frischgeschnittenem Schnittlauch garnieren.

SERVIEREN:

Dazu passen alle Sorten von Blattsalaten

Geht ohne Speck auch als Vegi- Variante, evtl. etwas Gorgonzola beigegeben

