

# Erdäpfelpizza

Die Erdäpfelpizza ist eine raffinierte Variante der beliebten italienischen Speise. In diesem Rezept wird sie mit Mozzarella, Schinken und Rucola verfeinert.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 10,0 h

**Gesamtzeit:** 11,0 h



## Zutaten

300 g	Erdäpfel mehlig
300 g	Mehl
1 Packung	Trockengerm
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
100 ml	Milch
4 EL	Olivenöl
250 g	<a href="#">Mozzarella</a>
500 g	Paradeiser (frisch oder aus der Dose)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
100 g	Schinken
	<a href="#">Rucola</a>

## Zubereitung

1. Für die **Erdäpfelpizza** am Vortag den Teig zubereiten. Dafür die Erdäpfel kochen, etwas abkühlen lassen, schälen und durch eine Presse drücken. Mit Mehl, Trockengerm, Salz, Zucker, Milch und Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt in einer großen Schüssel über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Paradeiser kurz überbrühen, die Haut abschälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
3. Den Knoblauch schälen, fein hacken in mit Olivenöl andünsten. Die Paradeiser hinzugeben,

salzen und pfeffern, und auf kleiner Flamme zerkochen lassen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 250 °C vorheizen.
5. Den Teig dünn ausrollen und auf das Backblech legen oder zu vier gleich große runde Pizza-Teige ausrollen.
6. Mit Paradeiser Sauce bestreichen und mit den in Scheiben geschnittenen Mozzarella belegen.
7. Im Backofen zirka 10 Minuten goldbraun backen. Klein geschnittenen Schinken darauf verteilen und für weitere 3-5 Minuten überbacken. Je nach Belieben mit Rucola garnieren und heiß genießen.

## **Tipp**