

Rezept

Pizzabaguette mit Kartoffeln

Ein Rezept von Pizzabaguette mit Kartoffeln, am 17.06.2024

Zutaten

1 Rezeptmenge 24-Stunden-Pizzateig	100 g Schmand
150 g Ziegenfrischkäse	Salz
Pfeffer	8 Zweige Rosmarin
300 g festkochende Kartoffeln	8 TL Öl
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Pizzazungen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal, 14 g F, 11 g EW, 50 g KH

Zubereitung

1. Den Teig nach Grundrezept zubereiten, gehen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Backofen samt Backblech oder Pizzastein auf 250° vorheizen. Schmand und Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben, glatt rühren und mit ½ TL Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken.
2. Den Teig in acht Stücke teilen. Jedes Stück auf etwas Mehl zu einer 25 cm langen und 6-7 cm breiten Zunge ausrollen. Böden auf zwei Stücke Backpapier verteilen und mit der Frischkäsecreme bestreichen. Mit Rosmarin bestreuen.
3. Die Kartoffeln schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Auf den Pizzazungen verteilen. Jede Pizzazunge mit 1 TL Öl beträufeln. Pizzazungen nacheinander auf das heiße Backblech ziehen und je 12-15 Min. backen. Sofort servieren.