



Kartoffelpizza mit original Allgäuer St. Mang Limburger von @inaisst



Zutaten für den Pizzateig

- 200 g Pizzateig
- 120 ml lauwarmes Wasser
- 1 g getrocknete Hefe
- ½ TL Salz

Zubereitung

1. Für den Teig Hefe, Salz und Mehl vermischen, das Wasser hinzugeben und den Teig ca. 5 Minuten lang kneten. Die Schüssel abdecken und den Teig für mindestens 6 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Anschließend aus dem Kühlschrank nehmen und bis zum Erreichen der Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Teigkugel auf eine bemehlte Fläche geben und in der Mitte mit den Fingern eine Mulde eindrücken und vorsichtig in die gewünschte Größe „massieren“.
3. Den Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der Crème fraîche bestreichen. Kartoffelscheiben auf dem Teig verteilen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Nun die in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel und den Speck darauf verteilen. Zuletzt den Käse in Scheiben schneiden und auf die Pizza legen und alles für ca. 25 Minuten backen.

Zutaten für den Belag:

- 1 St. Mang original Allgäuer Limburger
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 30 g Speckstreifen
- ½ Zwiebel
- 2 EL Crème fraîche
- Salz, Pfeffer



Tipp: vor dem Servieren mit frischem Rucola belegen.

Pro Portion ca. 1603 kJ; 381 kcal; KH 43,3 g; E 18,9 g; F 14,3 g

Weitere Rezepte unter st-mang.com