

Kartoffel-Tomaten-Pizza

	Teig
300 g Mehl	Mehl in eine Schüssel geben. Alle Zutaten
¾ KL Salz	zugeben, mischen. Den Teig kneten und feucht
10 g Hefe	zugedeckt bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
2 dl Wasser	(Oder zugedeckt über Nacht im Kühlschrank
1 EL weiche Butter	aufgehen lassen.)
oder gekaufter Pizzateig	Teig rund auswallen und auf ein Blech legen.
	Belag
½ Dose Pelati, gehackt	Den Teig bestreichen.
3-4 Kartoffeln	Kartoffeln schälen, fein hobeln, auf den Teig
	verteilen.
3 EL Parmesan, frisch gerieben	Käse und Rosmarin darüber streuen,
Salz, Pfeffer	würzen.
1 KL Rosmarinnadeln, geh.	
3 -4 EL Olivenoel	Oel darüber träufeln.
	Backen
	Im unteren Teil des Ofens. 200 Grad. ca. 15-20
	Minuten. Auskühlen lassen, servieren.