



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Kartoffelpizza mit St. Mang Limburger 40% von Ina is(s)t

 **40 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**



Zutaten

1 St. Mang Limburger 40%
200 g Pizzamehl
120 ml lauwarmes Wasser
1 g getrocknete Hefe
½ TL Salz
2 mittelgroße Kartoffeln
30 g Speckstreifen
½ Zwiebel
2 EL Crème fraîche
Salz
Pfeffer



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.

