

Kartoffel-Pizzette mit Pancetta

Für 4 Personen

Teig:

30 g Hefe, frisch 300 ml Wasser 500 g Mehl

1 TL Salz

Belag:

6 Kartoffeln, fest 3 EL Olivenöl 1 EL Rosmarinnadeln

4 Zehen Knoblauch 8 Scheiben Pancetta Meersalz

Pfeffer, schwarz

Teig:

Die Hefe zerbröckeln und mit 200 Milliliter lauwarmen Wasser und 100 Gramm Mehl verrühren. Zugedeckt circa 30 Minuten gehen lassen. Restliche 400 Milliliter Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefemischung zufügen und mit den Knethaken kurz verkneten, dabei das restliche Wasser einarbeiten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen circa zehn Minuten kräftig durchkneten, bis er schön glatt und geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Dabei ab und zu auf die Arbeitsfläche aufschlagen. Den Teig vierteln, die Portionen mit Mehl bestäuben und locker mit Klarsichtfolie zugedeckt circa eineinhalb Stunden gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Belag:

Kartoffeln schälen und in zwei bis drei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Mit Öl und Rosmarin mischen. Leicht salzen und pfeffern. Circa eine Stunde marinieren. Backblech mit Öl bepinseln. Die Teigportionen vierteln, jede Portion zu einem runden Fladen von circa zehn Zentimeter Durchmesser drücken und jeweils acht kleine Pizzen (Pizzette) auf das Blech legen. Kartoffelscheiben darauf verteilen, salzen und pfeffern. Auf der mittleren Schiene circa zwölf Minuten backen. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und nach der Hälfte der Garzeit über die Pizzetten geben. Nach Wunsch zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den Pancettascheiben belegen.

Cornelia Poletto am 25. September 2009