Focaccia Sarda - Kartoffelpizza mit Schafkäse



Zutaten Teig

- 300 g mehlig-kochende Kartoffeln
- 250 g Mehl
- 130 ml Milch
- 20 g frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 1/2 TL Salz

Zutaten Belag

- 4 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose kleingeschnittene Tomaten (240 g Abtropfgewicht)
- 2 TL Tomatenmark
- 200 g frischer Schafkäse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen, noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Nun das Mehl mit der Milch unter die Kartoffelmasse untermischen und eine Mulde in die Mitte drücken.
- 2 EL lauwarmer Milch, frische Hefe und Zucker verrühren.
- Die Hefemilchmischung in die Mulde geben mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt an einen warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Danach mit ½ TL Salz zu einem glatten Teig kneten und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- Währenddessen Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen.
- Zwiebel und Knoblauch andünsten, Tomaten und Tomatenmark einrühren, salzen und pfeffern.
- Die Tomatensause bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen.
- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Die Backformen mit 2 EL Olivenöl bestreichen und mit Mehl dünn bestäuben.
- Den Teig mit den Händen in die Form flach drücken und einen kleinen Rand hochziehen.
- Die Tomatensause gleichmäßig aufstreichen, mit den Schaftkäsewürfeln belegen und mit etwas Pfeffer aus der Mühle pfeffern.
- Im vorgeheizten Backoffen auf mittlerer Schiene bei 180°C Umluft für 30 Minuten backen.

Portionsgröße: 2 Backformen a. 25 cm
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©