



Rustikale Kartoffelpizza mit Lauch

⌚ Preparation time: 25 minutes
Cooking time: 70 minutes
Total time: 95 minutes

👤 Portions: 3

Zutaten für eine Pizza | 2-3 Portionen

Für den Teig

- 200 g Weizen- oder Dinkelmehl + Mehl für die Arbeitsfläche
- 50 g Hartweizengrieß
- Ein halber Würfel frische Hefe | das entspricht etwa 21 g
- 150 ml warmes Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 EL Olivenöl

Für den Belag

- 150 g Seidentofu
- 100 g Zwiebeln
- 1 EL Hefeflocken
- Ein kleines Bund Thymian | ca. 6 Zweige für die Seidentofu-Masse/ 5 Zweige für den Belag
- 200-230 g (vorwiegend) festkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 70 g Räuchertofu
- 4 EL Olivenöl
- Meersalz, bunter Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Paprikapulver süß

Zubereitung (45 Minuten Ruhezeit für den Teig + 25 Minuten Zubereitungszeit + 25 Minuten Backzeit)

1. Mehl, Hartweizengrieß und Salz in einer große Rührschüssel vermischen. Mit der Hand in die Mitte des Mehls eine Kuhle graben. Zwei Drittel des warmen Wassers vorsichtig in diese Vertiefung gießen und Hefe darin mit einem Löffel auflösen. 1 TL Agavendicksaft untermischen. Dann nach und nach immer mehr Mehl vom Seitenrand mit dem Löffel mit einrühren. Das restliche warme Wasser hinzu geben und mit beiden Händen beginnen, den Teig in der Rührschüssel zu kneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit 1 EL Olivenöl mehrere Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig anschließend in eine Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort zugedeckt rund 45 Minuten gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten. Bei diesem Rezept kommt keine Tomatensoße zum Einsatz, sondern eine vegane, cremige Thymiansoße als Basis, die ich mit Seidentofu zubereite. Dafür 150 g Seidentofu, eine klein gehackte rote Zwiebel, 1 EL Hefeflocken, Blättchen von etwa 6 Zweigen frischem Thymian sowie Salz und Pfeffer nach Belieben in einen Mixer geben. Alle Zutaten zu einer geschmeidigen "Basis-Soße" verarbeiten. Nachstehend zwei Bilder, welche diese Soße vor und nach dem Mixen zeigen:
3. Die Soße bereit stellen und mit der Vorbereitung der weiteren Belag-Zutaten fortfahren. Dafür zwei große, festkochende Kartoffeln gut waschen und ungeschält in "hauchdünne" Scheiben hobeln.
4. Anschließend auch eine Stange Lauch in hauchfeine Streifen schneiden (ich benutze dafür nur den hellgrünen Teil des Lauchs). Je feiner man den Lauch aufschneidet, um so zarter wird die Pizza später.
5. 70 g Räuchertofu in kleine Würfel schneiden. Den Backofen auf 210 Grad vorheizen.
6. Wenn der Teig nach der Ruhezeit aufgegangen ist, diesen nochmals kurz auf einer bemehlten Fläche kräftig durchkneten, rund ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
7. Die vorbereitete Thymian-Seidentofu-Soße auf dem Teig verstreichen. Darauf nun zuerst die Räuchertofu-Würfel und anschließend die Kartoffelhobel und Lauchringe verteilen. Die Pizza mit etwa 4 EL Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zum Abschluss noch etwas frischen Thymian auf die Kartoffel-Pizza geben.
8. Kartoffel-Pizza bei 210 Grad Ober- und Unterhitze oder 190 Grad Umluft etwa 15-20 Minuten auf mittlerer Schiene fertig backen. Tipp: Ich decke die Pizza nach etwa 15 Minuten mit etwa Alufolie locker ab, damit sie fertig backt, aber der Belag dabei nicht verkohlt bzw. schön saftig bleibt.

9. Die Thymian-Kartoffel-Pizza kurz vor dem servieren nochmals mit etwas Olivenöl beträufeln und ein paar frische Thymianblättchen darauf streuen. Die Pizza ist extrem saftig und verströmt in der ganzen Wohnung einen tollen Thymian-Geruch. Dazu passt fruchtiger Weißwein, aber auch Cidre ganz hervorragend.