

ZUTATEN:

Pizza alla pala / al taglio für ca. vier Pizzen

Für den Teig

700 g	Weizenmehl Typ 00 (alternativ Typ 550)
525 ml	Wasser (ca. 75%) (kalt)
18 g	Salz (je nach Geschmack)
3 g	frische Hefe (oder ca. 1 g Trockenhefe)
1 EL	Olivenöl

Für den Belag

1	mittelgroße festkochende Kartoffel
ca. 80–100 g	Mozzarella (optional)
1–2 Zweige	frischer Rosmarin (gezipft)
1–2 EL	Olivenöl
	Salz (nach Geschmack)
	Frisch gemahlener Pfeffer (nach Geschmack)

Optional:
eine kleine Knoblauchzehe (in Scheiben) oder als Öl
Ersetze 100 g des Mehls durch Hartweizengrieß
(Semola rimacinata) für etwas mehr Biss und Aroma.

PATATE E ROS- MARINO

ZUBEREITUNG:

1. Hefe auflösen: Hefe im kalten Wasser auflösen
2. Mehl in eine Schüssel geben, Hefewasser hinzufügen, grob vermengen. Danach Salz und Olivenöl hinzufügen.
3. Nur kurz kneten – der Teig darf weich & klebrig bleiben.
4. 20 Min abgedeckt ruhen lassen, dann 2–3 Mal „Stretch & Fold“ (ziehen & falten), um Struktur aufzubauen.
5. Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach luftdicht abgedeckt in den Kühlschrank stellen – 24–48 Stunden bei 4–6 °C.
6. 2 Stunden vor dem Backen: Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 4 gleich große Portionen (à ca. 250–270 g) teilen.
7. Zu Kugeln formen, mit Mehl bestäuben und abgedeckt 2 Stunden ruhen lassen.
8. Teiglinge vorsichtig zu runden Pizzen (ca. 28–30 cm Ø) ausziehen oder drücken, NICHT mit dem Nudelholz. Der Teig ist weich, also am besten auf Grieß oder Hartweizenmehl formen – nicht zu viel anfassen!

BELAG:

1. Kartoffeln vorbereiten
 - Kartoffel(n) sehr dünn in Scheiben schneiden (am besten mit einer Mandoline – max. 1–2 mm dick).
 - In kaltem Wasser ca. 10 Minuten wässern (gegen Stärke), dann abtrocknen.
 - Optional: 2–3 Minuten in Salzwasser blanchieren für bessere Garung (nicht zu weich!).
2. Pizza belegen
 - Teigfladen mit etwas Olivenöl bestreichen.
 - (Optional) Dünn geschnittene Mozzarella oder Fior di Latte verteilen und Kartoffelscheiben dachziegelartig auflegen – ruhig großzügig.
 - Mit Rosmarin, Salz, Pfeffer und evtl. Knoblauch bestreuen.
 - Zum Schluss Olivenöl darüberträufeln.

BACKEN:

Haushaltsbackofen (max. 250–280 °C mit Pizzastein oder Backstahl): 7–10 Minuten, Ober-/Unterhitze, Pizza möglichst weit unten backen. Pizzen auf Backpapier oder gut bemehlte Schaufel geben.

Wir geben unser Bestes für gute Rezepte – ob deine Pizza dann knusprig wird oder der Käse die Flucht ergreift, liegt leider nicht mehr in unserer Hand. Für verbrannte Ränder, vergessene Hefe oder abenteuerlich gelagerte Zutaten übernehmen wir aber keine Haftung.