

# Schweizer Raclette Pizza

3 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Teig:

300 g Halbweissmehl  
150 g Ruchmehl  
50 g Roggenvollkornschrotmehl  
1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver mit Hefe  
350 ml Wasser  
10 g Salz  
3 EL Olivenöl

### Sauce:

400 g Dosen-Tomaten  
100 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)  
14 g Salz  
16 g Oregano  
1 Prise Paprikapulver  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise Muskatnuss

### Belag:

etwa 440 g Raclettekäse  
etwa 200 g Kartoffeln mit Schale gekocht, mit etwas Salz «Gschwelli»

### Dekoration:

Pfeffer  
Paprikapulver  
Essiggurken  
Silberzwiebeln

## 1 Vorbereiten:

3 Backbleche (40 x 30 cm) mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 230 °C**  
**Heißluft 210 °C**

## 2 Teig:

Die verschiedenen Mehle mit Sauerteigpulver und Salz mischen. Wasser begeben und ca. 5 Minuten kneten. Öl begeben und den Teig ca. 6 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig weiterkneten. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 60 Minuten).

Teig in 3 gleichgrosse Stücke aufteilen und rund formen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund auswallen (ca. Ø 28 cm). Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen.

## 3 Sauce:

Alle Zutaten mischen und fein pürieren. Auf jedem Teig gleichmässig eine dünne Schicht Sauce bis ca. 1 cm zum Rand verteilen.

**4 Belag:**

Je Pizza ca. 5 halbe Raclettekäse-Scheiben auflegen. Kartoffeln in Stücke schneiden und darauf verteilen.

Die Pizzen nacheinander in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 10 bis 12 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: 10 - 12 Minuten**

**5 Dekoration:**

Pizza mit Pfeffer und Paprika bestreuen und mit Essiggurken und Silberzwiebeln belegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Sauce eignet sich gut zum Gefrieren. Es kann sein, dass sie nach dem Auftauen etwas flüssiger ist, als frisch zubereitet.