

Hvid pizza med kartoffel

Opskrift til 2 pizzaer (4-6 personer)

Til din kartoffelpizza skal bruges en portion [pizzadej](#). Min opskrift på pizzadej giver 4-5 pizzaer, så du kan med fordel halvere mængderne. De resterende mængder angivet i denne opskrift er til 2 kartoffelpizzaer.

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

2 timer (inklusive hævetid og bagetid)

Samlet tid

2 timer og 30 minutter

Ingredienser

- 1/2 portion pizzadej (se linket ovenfor)
- 1,5 dl mascarpone
- 7-8 kartofler
- 1 stort rødløg
- 2 mozzarella kugler
- en lille håndfuld frisk rosmarin og/eller timian
- 3 spsk. olivenolie
- flagesalt og peber

Sådan gør du

PIZZADEJ:

- Forbered pizzadej efter anvisningerne i [denne opskrift](#). Halver pizzadej-portionen, hvis du vil have til 2 færdige kartoffelpizzaer.
- Sæt til hævnning i en times tid på køkkenbordet og klargør fyldet, mens dejen hæver.
- Tænd også for ovnen cirka 3 kvarter før dine pizzaer skal ind. Max varme (250-270 grader varmluft) med en bagesten/et bagestål i.

FYLD:

- Skær kartoflerne i tynde skiver, gerne på et mandolinjern.
- Skær rødløg i tynde ringe.
- Skær mozzarellakuglerne i skiver.

NÅR DEJEN ER HÆVET:

Opskrift printet fra www.juliebruun.com
side 1 af 2

- Del dejen op i 2 portioner, og læg dem på hvert sit stykke bagepapir. Forsøg at presse dem flade med hænderne, og brug ellers en kagerulle. Det kan være nemmere med vand eller olie på fingrene, hvis du vil presse dem flade.
- Smør hver pizza med 2-3 store spsk. mascarpone.
- Fordel kartoffelskiver, rødløg og til sidst mozzarellaskiverne på de smurte pizzabunde.
- Skub dine pizzaer ind i den varme ovn. Giv dem 10-15 min., eller til pizzaerne er færdigbagte.
- Drys flagesalt, peber og olivenolie på de færdige pizzaer.