

Hvid pizza med kylling

Opskrift til 2 af disse pizzaer

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

Pizzadej

- 15 g gær
- 2 dl vand
- 1 lille spsk. salt
- 4 spsk. olie (vi bruger olivenolie)
- 400 g hvedemel

Hvidløgs mascarponecreme

- 150 g mascarpone
- 2 fed hvidløg
- 1 tsk. salt + lidt peber
- evt. lidt citronskal og saft (vi bruger 1 spsk saft og skal fra 1/2 citron)
- 4 spsk. olie til at blande cremen op med

Desuden

- 150 revet mozzarella
- 2 kyllingebryst
- 1 god håndfuld persille
- 1/2 rød frisk chili

Sådan gør du

1. Start med at opløse gær i vand. Jeg brugte en røremaskine til at røre min pizzadej sammen. Men den kan også æltes i hånden
2. Tilsæt salt og olie og rør et øjeblik
3. Tilsæt så meget lidt af gangen og ælt godt. Gerne 10 minutter på røremaskine ved høj omdrejning. Ellers så meget du orker med de bare næver
4. Kom 1-2 spsk. olie ned til dejen i skålen og løs kanterne fra skålen, så den lige bliver vendt rundt i olien.
5. Lad dejen hæve 1 time på køkkenbordet i skålen. Kom et stykke film (eller klip en frysepose op, og kom) over skålen. Læg et vistestykke over og forbered imens en mascarponecremen og det fyld du ellers skal bruge
6. Tænd også ovnen på max varme, min kom op på 270 grader varmluft med en bagesten/ et bagestål i. Dette skal blive helt varmt, det tager ca. 40 minutter.
7. Mascarponecreme: bland osten, revet hvidløg, salt, peber, evt. lidt citron og olie i en skål.
8. Kylling: skær kyllingebryster i skiver og linsteg dem på en pande i lidt olie. De skal ikke gennemsteges, men bare lige have en smule farve. Krydder dem gerne med salt og peber
9. Skær chili i tynde skiver og hak persille groft
10. Rul din dej ud, enten med en kagerulle eller se om du kan bruge hænderne til at presse den

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

godt flad. Det er mest "rigtigt" ikke at bruge kagerulle, da denne presser luften ud af dejen. Nogle gange er det bare det nemmeste med en kagerulle, og jeg skal nok lade være med at sladre til nogle hvis du bruger denne metode ;o) Brug lidt ekstra mel til udrulningen, så dejen ikke hænger fast på rullen.

11. Løft bunden over på et stykke bagepapir, som ligger på en bageplade (eller på en kombispade – hvis du bruger bagestål)
12. Smør den med mascarpone cremen og drys også revet mozzarella over.
13. Kom kyllingestykkerne på samt chili og persille
14. Før pizzaen ind i ovnen ovenpå den varme bageplade/det varme bagestål. Bag i 5-10 minutter, eller indtil bunden er sprød i kanten og virker gennembagt.