

Kartoffelpizza

Opskrift til 2 pizzaer (4 personer)

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

1,5 timer

Samlet tid

2 timer og 30 min

Ingredienser

Pizzadej

- 20 g gær
- 2,5 dl lunken vand
- 1 tsk. salt
- 1/4 dl olie (jeg bruger sesamolie fra Svansø) + lidt ekstra når dejen er rørt
- 450 g hvedemel

Fyld

- 1 stor kartoffel
- 1 rødløg
- 2 gode spsk. grøn pesto (jeg bruger basilikumspesto fra Svansø)
- 1 kugle mozzarella
- 1 håndfuld frisk rosmarin
- lidt grillede artiskokker fra glas i olie (fra svanse)
- evt. lidt flagesalt og sort peber til toppen

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 spsk. olie ned til dejen i skålen og løse kanterne fra skålen, så den lige bliver vendt rundt i olien.
5. Kom et stykke film (eller klip en frysepose op, og kom) over skålen. Læg et vistestykke over og lad dejen hæve 1 time på køkkenbordet i skålen.
6. Tænd ovnen på max varme, min kom op på 270 grader varmluft meget gerne med en bagesten/ et bagestål i. Dette skal blive helt varmt, det tager ca. 30-40 minutter.
7. Del din dej i to portioner og læg dem på hvert sit stykke bagepapir. Pres dem flade med hænderne
8. Klargør nu fyldet ved at skære kartoffelskiver helt tynde, jeg bruger et mandolinjern. Rødløg

skæres i tynde skiver og det samme gøres mozzarellaen.

9. Kom en god skefuld pesto på hver bund og smør det ud. Læg så kartoffelskiverne på. Kom så artiskok, rødløg, mozzarella og frisk rosmarin over. Drys med lidt salt og peber
10. Stil bagepladen ind i ovnen / eller kom en kompisfade ind under dit stykke bagepapir, som du videre flytter over på bagestålet inde i ovnen.
11. Bag 10-15 minutter til din pizza er bagt færdig.