

Pizza med sød kartoffel

Opskrift til 2 pizzaer (4 personer)

Forberedelsestid

små 2 timer

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

- 1/2 * pizzadej
- 200 g mascarpone
- 1/2 * pizzasauce
- 1 sød kartoffel
- 1 rødløg
- 150 g revet mozzarella
- 1 god håndfuld frisk timian eller rosmarin

Sådan gør du

1. Start med at lave din pizzadej, så den kan nå at hæve.
2. Imens den hæver laver du din pizzasauce. Jo længere den kan stå og simre, jo bedre.
3. Efter hævetid, tænd ovnen på max antal grader. Jeg bruger et bagestål og lader det varme op ved 270 grader i 40 minutter.
4. Del den hævede dej i to og pres ud med fingrene, på et stykke bagepapir. Tag evt. lidt olie på hænderne, så dejen er nemmere at arbejde med. Undgå at rulle dejen, men pres i stedet, så den bevarer luften.
5. Smør et lag mascarpone efterfulgt af et lag pizzasauce på hver bund.
6. Skær den søde kartoffel ud i helt tynde skiver, jeg bruger et mandolinjern. Skær også rødløget ud i tynde ringe.
7. Pynt pizzaerne med begge dele og drys lidt frisk timian ud over. Top med revet mozzarella
8. Bag bundene på det meget varme bagestål i 6-7 minutter. Bagepapiret hvor pizzaen ligger på skal med ind og ligge på bagestålet. Brug en kombispade til at flytte det frem og tilbage. Hvis du ikke har et bagestål, kan du varme din bageplade op i ovnen også ved høj varme. Her skal pizzaen lige have 5 minutter mere.