

Kartoffelpizza

Ingredienser:

Pizzadej (til 2 pizzaer):

25 g gær
1 ½ dl lunkent vand
1 tsk. salt
½ tsk. sukker
2 spsk. olivenolie
100 g rugmel
125 g hvedemel

Pizzatopping:

400 g kartofler
1 rødløg
2 mozzarellakugler
3 spsk. olivenolie
1 fed hvidløg
1 spsk. olivenolie som topping
1 tsk. tørret timian
½ tsk. salt
Friskkværnet peber

Redskaber:

Køkkenvægt
Stor skål
Grydeske
Rent viskestykke
Ovn
Kartoffelskræller
Urtekniv
Lille skål
Spiseske
Teske
Hvidløgspreser
Kagerulle
2 bageplader
Bagepapir
Pensel

Sådan gør du:

1. Vask dine hænder.
2. Vej alle ingredienser af.
3. Hæld det lunkne vand i en stor skål og smuldrer gæren heri.
Rør med en grydeske, til gæren er opløst.
4. Hæld salt, sukker, olivenolie, rugmel og hvedemel ned i skålen og rør godt rundt.
5. Læg dejen ud på et meldrysset bord og ælt den med hænderne, indtil dejen ikke klitrer sig fast på fingrene mere.
6. Læg dejen tilbage i skålen og dæk den med et rent viskestykke. Lad dejen hæve i 30 min.
7. Tænd ovnen på 220 grader.
8. Skræl kartoflerne og skær dem i meget tynde skiver.
9. Pil rødløget og skær også det i tynde skiver.
10. Hæld de 3 spsk. olivenolie ned i en lille skål.
11. Pil hvidløget og pres det med en hvidløgspreser. Hæld hvidløget ned i skålen og rør det godt sammen med olivenolien.
12. Skær mozzarellakuglerne i tynde skiver.
13. Når pizzadejen er færdig med at hæve, hældes den ud på et meldrysset bord.
14. Del pizzadejen i to og rul dem ud til to bunde med en kagerulle.
15. Læg forsigtigt pizzadejene over på hver sin bageplade med bagepapir.
16. Pensl bundene med olivenolien med hvidløg.
17. Fordel kartoffelskiverne på de to pizzaer.
18. Fordel rødløgsskiverne på de to pizzaer.
19. Fordel mozzarellaskiverne på de to pizzaer.
20. Hæld forsigtigt 1 spsk. olivenolie ud over de to pizzaer.
21. Krydr med salt, peber og timian.
22. Sæt pizzaerne i ovnen og bag dem ca. 10 min. til de er gyldne og sprøde i kanten.
23. Server pizzaerne straks – velbekomme!