

N° 14

PIZZA

med kartoffel, ansjos og ost

Ingredienser:

4 personer

Pizzadej

1½ dl vand (lunken)

15 g gær

1 spsk .olivenolie

1 tsk. groft salt

250 g hvedemel

Kartoffelfyld

4 skrællede bagekartofler i strimler
(ca. 800 g)

4 spsk olivenolie

3 spsk friske krydderurter, fx timian-
blade , rosmarin eller merian

½ tsk groft salt

25 g gratineringsost

50 g reven ost, fx Emmentaler ost
28% (45+) eller mozzarella

100 g Apetina i tern naturel

½ glas ansjos creme

3 spsk afdryppede kapers



Sådan gør du:

Pizzadej

Rør gæren ud i vandet sammen med olie og salt. Sigt ca. halvdelen af mellet i dejen, den æltes blød og elastisk med det resterende mel. Lad dejen hæve lunt og tildækket i ca. 1 time.

Tag dejen op, ælt den igennem og del den i to dele, der hver rulles ud til en stor, rund pizza ca. 24 cm i diameter.

Kartoffelfyld

Smør ansjos cremen ud på dejen. Vend kartoffelstrimlerne med olivenolie, timian, salt og ost og bred fyldet ud på pizzabundene, drys kapers på og bag pizzaerne midt i ovnen. Pensl gerne pizzakanten med lidt ekstra olivenolie - stæk evt. og så lidt over, det giver en fantastisk god smag.

Bagetid

Ca. 12 min. ved 250°.