

Nypotatis- och laxromspizza

Ingredienser

Deg

25 g Färskjäst
4 dl Vatten
3 msk Olivolja
0,75 tsk Salt
4 dl Vetemjöl
5,5 dl Durumvetemjöl

Topping

200 g Nypotatis
200 g Creme fraiche
70 g Riven parmesan
125 g Riven mozzarella
1 krm Grovmalen svartpeppar
2 msk Olivolja
50 g Mikroörter
4 stjälk(ar) Färsk timjan
100 g Laxrom

Kall pizza är godare än du tror - speciellt då den toppas med laxrom. Receptet ger 2 st. pizzor.

Förberedelsetid:

Tillagningstid: 02:00

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 2

Tillagning

1. Smula jästen i en bunke för att sedan röra om det i fingervarmt vatten. Tillsätt sedan olja och salt.
2. Tillsätt mjölet lite i taget. Lämna en halv deciliter kvar i måttet till utbakningen. Knåda degen tills den är smidig och fin. Låt sedan degen jäsa i 30-60 minuter.
3. Värm ugnen till 225 grader.
4. Tvätta potatisen och skär i riktigt tunna skivor.
5. Rör ihop crème fraiche med den finrivna parmesanen och mozzarellan. Smaka av med svartpeppar.
6. Dela degen i två och kavla ut pizzorna på ett mjölat bakbord.
7. Bred nästan all ostblandning över pizzorna (spara lite till servering) och strö över av den tunt skivade potatisen. Ringla över olivolja och grädda på mellersta falsen i 10-15 min tills potatisen blivit genomstekt och degen är klar.
8. Ta ut pizzan och låt svalna. Toppa med laxrom, resten av ostsåsen, mikrogrönt och timjan. Servera

pizzabitarna kalla.