

Rågpizza med hallonsås och ren

Ingredienser

Pizzabotten

1,5 dl Vatten
25 g Färskjäst
0,5 tsk Salt
2 dl Rågmjöl
2 dl Vetemjöl
1 msk Rypsolja

Hallonsås

1 st Gul lök
1 st Vitlösklyfta
2 msk Rypsolja
2 msk Äppelcidervinäger
1 msk Honung
2 kvist(ar) Färsk timjan
3 dl Frysta hallon
Salt
Svartpeppar

Topping

100 g Kallrökt renstek
100 g Blåmögelost
Färsk timjan

Hallonsås istället för tomatsås på pizzan? Våga prova den finländska variant på pizza - du kommer inte att bli besviken!

I samarbete med Åbo Akademi:

Förberedelsetid: 00:30
Tillagningstid: 01:10
Svårighetsgrad: Medel
Portioner: 2

Tillagning

Pizzabotten

- Smula jästen i en beredningsskål och häll på vatten. Rör tills jästen lösts upp. Tillsätt resten av ingredienserna och arbeta ihop degen.
- Låt jäsa i 1 timme.
- Kavla ut degen till två runda pizzor eller till en fyrkant i storlek av din ugnsplåt. Placera botten på ett bakplåtspapper.

Hallonsås och topping

1.
Finhacka lök och vitlök.
2.
Häll några matskedar olja i en kastrull och tillsätt lök och vitlök. Låt löken fräsa på medeltemperatur i någon minut.
3.
Tillsätt vinäger, honung och timjan och fräs ytterligare någon minut.
4.
Häll i hallonen och gör ett hastigt uppkok.
5.
Smaka av med salt och peppar.
6.
Ställ ugnen på 225 grader.
7.
Bred ut hallonsåsen på pizzabotten. Lägg på renkött och auraost och grädda pizzen i ca 10 minuter, tills auraosten fått lite färg.
8.
Dekorera med några kvistar färsk timjan vid servering.