

Pizza med blå potatis

Antal personer: 4 | Tillagningstid: ca 40 min.

4 pizzadegar

2 mozzarella

1 påse blå potatis (1 kg, i papperstunna skivor – använd gärna en mandolin)

2 klyftor vitlök (skalade och finhackade)

1½-2 burkar creme fraiche (ca 300 ml)

2 kvistar rosmarin (plockade)

Dessutom: salt, svartpeppar, mjöl och olivolja

1. Ta ut pizzadegarna ur kylan och låt dem ligga i rumstemperatur i 10-15 min.
2. Sätt ugnen på 250 °C. Sätt in två plåtar i ugnen så de blir varma, eller använd en baksten om du har det hemma.
3. Ta ut mozzarellan från kylan. Häll av vätskan.
4. Skölj och skrubba potatisen och skär dem i papperstunna skivor. Lägg potatisskivorna i en skål med kallt vatten och låt ligga tills det är dags att toppa pizzorna.
5. Skala och finhacka vitlöksklyftorna. Blanda vitlöken med creme fraichen och krydda med salt och svartpeppar.
6. Skölj och plocka rosmarinen.
7. Kavla ut pizzadegarna på ett mjölat bakbord tills de är ca ½ cm tjocka. Använd gärna händerna till att dra ut degen.
8. Lägg potatisskivorna på en ren kökshandduk och torka dem.
9. Bre ut creme fraiche över pizzabotten. Fördela potatisskivorna ovanpå. Bryt över mozzarella och ringla över olivolja. Krydda med rosmarin, salt och svartpeppar.
10. Lägg försiktigt över två pizzor på de varma plåtarna. Grädda i ugnen tills de blir spröda och gyllene, 8-10 min. Börja äta de första medan de sista gräddas färdigt.



ÅRSTIDERNA