

# KARTOFFELPIZZA



4 pers.



40 min.

## Ingredienser

### Dej

- 300 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 2 tsk. salt
- 1.5-2 dl vand
- 3 spsk. olivenolie
- 2 spsk. mel (til formning af pizzaen)

### Topping

- 3 kartofler
- 150 gram mascarpone
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk. citronsaft
- 1 kugle frisk mozzarella
- 2 stængler frisk rosmarin
- 2 spsk. olivenolie
- Salt og peber

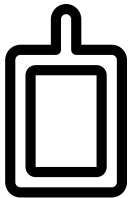


### Variation

En kartoffelpizza er meget enkel, men I kan også tilføje: I rødløg, skåret i skiver. Bruge creme fraiche, pesto, flødeost eller ricotta, i stedet for mascarpone. Bruge frisk basilikum i stedet for rosmarin. Toppe pizzaen med sprød bacon eller chorizo. Erstatte mozzarella med 1/2 gedeost rulle i skiver.

# Køkkenudstyr til kartoffelpizza

1 skærebræt



1 køkkenkniv



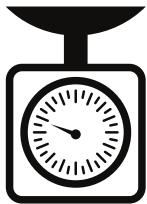
3 spiseskeer



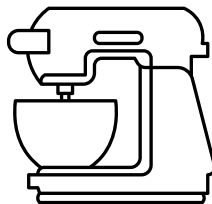
2 røreskåle



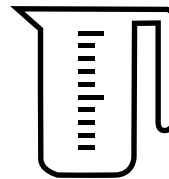
1 køkkenvægt



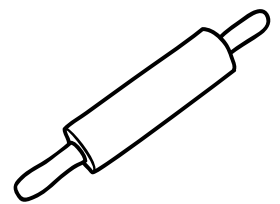
1 røremaskine



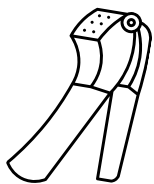
1 decilitermål



1 kagerulle



1 hvidløgspresser



2 teskeer



# SÅDAN GØR I

## Kartoffelpizza

1. Tænd ovnen på høj varme.
2. Kombiner de tørre ingredienser i en stor skål og rør det sammen.
3. Kom vand og olivenolie i dejen og rør rundt.
4. Ælt dejen godt på en røremaskine eller med hænderne, til du har en glat og sammenhængende dej.
5. Dæk dejen til med et rent viskestykke, mens du laver din topping.
6. Skrub eller skræl kartoflerne fri for jord.
7. Skær kartoflerne så tyndt du kan og kom alle skiverne i en skål med koldt vand, så det dækker kartoflerne. Lad kartoflerne trække i 10 minutter og dup dem tørre med et rent viskestykke bagefter.
8. Bland mascarponen med et presset hvidløg og citronsaft. Krydr med 1 tsk. salt og en lille smule peber
9. Dræn mozzarella og bræk i små stykker/tern
10. Hak rosmarinen groft - I skal ikke bruge stilken
11. Drys 2 spsk. mel på et rent køkkenbord. Hæld dejen ud på det meldryssede bord og kom godt med mel på hænderne. Form pizzadejen ud til du har den ønskede form.
12. Smør pizzaen med mascarpone. Lad kanten være fri og pensl den eventuelt med olivenolie.
13. Top pizzaen med skiver af kartoffel, små stykker af mozzarella og frisk rosmarin.
14. Bag pizzaen midt i ovnen i cirka 12-20 minutter, til den er gylden og sprød.

