

# Björkaholms Skogspizza (Original Badischer Flammkuchen med värmländska ingredienser)

6 st

Deg:

200 g Durummjöl

400 g Vetemjöl, Björkaholm (eller annat)

340 ml vatten, kallt

40 g rapsolja (1/2 dl)

1 Tsk havssalt

1 smula jäst ca 5 g

Fyllning:

200 g crème fraiche, 34 %

200 g filmjöl, 3 %

30 g siktat vetemjöl

1/2 tsk havssalt

Blandas snabbt ihop med visp till en slät crème

Pålägg:

200 g finskuren lök

200 g enrisrökt sidfläsk i tärningar

200 g hyvlade bitar av Vit Caprin getost (eller någon annan ost du gillar)

ca 30 - 40 st späda granskott skördade i maj månad

Deg:

Blanda ihop alla ingredienser på en gång och knåda kraftigt i några minuter. Relationen mellan vatten och mjöl måste stämma precis och mjölet får därför inte mätas i volym. Tillsätt inte extra mjöl under knådningen, men kavla på vetemjöl senare.

Lägg gärna degen i kylskåpet några timmar eller över natt. Dela i sex lika stora bitar och forma till runda bollar. Låt ligga och vila i rumstemperatur i minst en timme täckt med duk eller plast.

Kavla till tunna brödkakor på ca 30 cm diameter. Flytta över kakan på en mjölad träskiva som du kan använda för att sedan flytta pizzan i ugnen. Skivan får då inte vara bredare än ugnsluckan!

Se till att degkakan inte fastnat på skivan innan du lägger på cremen.

Ha med fördel en baksten i ugnen eller grädda i smord pizzaform. Ugnen måste ha stått på högsta värme minst en kvart innan du sätter in pizzan. Ingen varmluft.

Crème och pålägg:

Breda 1/6 av crèmen på varje kakas yta men lämna en rand på ca en centimeter. Crèmen får aldrig rinna över kanten annars får man inte av kakan från brädan. Dela upp de övriga pålägg så att de blir jämnt fördelade över alla kakor. Börja med löken och avsluta med osten.

Grädda i högsta värmen. Gräddningstiden är beroende på värmen och kommer att ligga vid 4 minuter på 290 grader, motsvarande längre vid lägre temperatur. Ju högre temperatur desto bättre blir pizzan. I originalet gräddas den i vedeldad ugn i lågorna där temperaturen kan nå 400 grader. Då är den klar inom en och en halv minut. Pizzan är färdiggräddad när det börjar bli mörkt i kanten!

Njuta varmt och dela upp den första i så många bitar som ni är folk så att alla kan få av den första!

Konstantin Messmer, bagarmästare

Björkaholms Bakarstuga

68697 Lysvik



Menys reporter Aziza Dhaouadi åker till Ransbysäter i Värmland och besöker en spännande mjölnare och letar efter en hållbar utveckling.

Meny, Sveriges Radio, vecka 35



