

Recept**Pizza med kronärtskockor, tomater, oliver, mozzarella och timjan**[Skriv ut](#)
[Prenumerera](#)

4-6 pizzor

Degen:

25 g jäst
3 dl ljummet vatten
1 msk olivolja
1/2 kg vetemjöl
1 tsk salt

Kronärtskockskräm:

1 burk kronärtskockshjärtan
1/2 dl olivolja
salt
1 vitlöksklyfta

400 g cocktailtomater
200 g mozzarella
2 dl svarta urkärnade oliver
salt och svartpeppar
nägra kvistar färsk timjan

**Degen:**

Lös upp jästen i vattnet och blanda i olivoljan och hälften av mjölet. Tillsätt därefter saltet och resten av mjölet. Knåda till en smidig deg och låt jäsa under duk i ca 1 timma.

Sätt ugnen på 275 grader.

Kronärtskockskräm:

Sila kronärtskockorna från spadet och mixa dem med olivoljan till en puré. Smaksätt med salt och mixa ner vitlöksklyftan.

Halvera cocktailtomaterna, lägg dem i en sil och krama ur dem med handen. Skär oliverna och mozzarellan i skivor.

Kavla ut degen till pizzor och lägg dem på ugnsplåtpapper. Bred ut kronärtskockskrämen över pizzorna, lämna ett par centimeter runt om utan kräm. Lägg på tomaterna, oliverna och mozzarellan. Smaksätt med salt, svartpeppar och några kvistar timjan. Baka på het plåt i ca 10-15 minuter.

Om så önskas, lägg på några skivor parmaskinka, lite rucolasallad och lite hyvlad färsk parmesan efter bakningen.

Ringla lite olivolja över pizzorna och peppra lite med svartpeppar. Servera tillsammans med en kålsallad (se Recept/Gröna rätter/Kålsallad till pizza).

© Sveriges Television 2002