

4 PORTIONER

Potatispizza

med två sorters ost

TILLAGNINGSTID: 1 TIMME

Förutom att äta som den är passar pizzan utmärkt att äta som tilltugg eller tillbehör till soppa eller sallad. Ett tips är att toppa med något salt som till exempel klickar av majonnäs med rom på, sardeller eller oliver. Om du använder majonnäs och rom så ska det läggas på efter gräddning.

Deg

- 25 g jäst
- 2 ½ dl vatten, 37°
- 1 tsk salt
- 1 msk olivolja
- 6 dl specialvetemjöl

Fyllning

- 500 g småpotatis, t ex ratte-, delikatess- eller mandelpotatis
- 2 msk olivolja
- 1 kruka färsk oregano
- flingsalt och nymald svartpeppar efter smak
- 2 påsar mozzarella (220 g styck)
- 4 dl riven vällagrad ost, t ex Västerbottensost
- 2 nävar ruccola

Tillagning

1. Sätt ugnen på 225°/200° varmluft.
2. Lös upp jästen i det ljumma vattnet i en stor bunke, eller använd en köks-assistent.
3. Häll i salt och olivolja och kör tills jästen är helt upplöst.
4. Tillsätt mjölet lite i taget och låt maskinen arbeta degen i 10 minuter.
5. Jäs under bakduk i 30 minuter till dubbel storlek.
6. Under tiden tvättar och skivar du potatisen så tunt du kan, helst med mandolin.
7. Lägg i en stor skål och blanda i olivolja, oregano, flingsalt och peppar.



BRA MOT DJÄVLAR

Den klassiska pizzakryddan oregano kallas på svenska även kungsmynta. Den härstammar från Medelhavsområdet, men växer också vilt i södra Sverige. Enligt gammal folktro kunde kungsmyntan driva bort onda andar.

8. Knåda degen lätt och dela den i två eller fyra delar. Kavla, tryck ut och försök få degen så tunn som möjligt. (Petters pappa gjorde pizzan rektangulär i ugnform men du kan givetvis göra runda, avlånga eller vad du vill.)
9. Lägg bottnarna på bakpappersklädda plåtar eller i ugnform.
10. Riv mozzarellan i små bitar och fördela över. Strö på den lagrade osten.
11. Lägg potatisskivorna lite omlott över och grädda i cirka 15-20 minuter tills pizzan fått färg och potatisen är mjuk. Ta ut och låt svalna lite. Strö gärna på lite mer flingsalt och peppar. Toppa med ruccola.