

Pizza bianca med løg og rosmarin

Forfattere:

Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen



Ingredienser til to pizzaer:

- 3 dl. lunt vand
- 5 g. gær
- 150 g. durummel
- 350 g. hvedemel (*gerne den italienske Tipo 00*)
- 3 blandede røde og hvide løg
- 2 spsk. olivenolie
- 1 tsk. salt
- 2 forårsløg
- 200 g. mascarpone
- Rosmarin og hvidløg

Fremgangsmåde:

1. Varm vandet op i en lille gryde, til det er lunt.
2. Smuldr gæren i det lune vand.
3. Tilsæt durummel, olivenolie og salt, og rør godt rundt.
4. Tilsæt hvedemel og ælt dejen godt igennem. Sæt den herefter til hævnings i et lunt sted i 1 time.
5. Tænd ovnen på 250 grader varmluft og sæt en ovnplade ind.
6. Pil skallerne af de røde og hvide løg og rens forårsløgene grundigt.
7. Snit de røde og hvide løg samt forårsløg i tynde ringe og stave.
8. Snit hvidløg fint og skyl rosmarinen.
9. Drys lidt mel ud på bordet.
10. Del dejen i to og rul dem hver især tyndt ud på meldrysset bord med en rulle.
11. Smør mascarpone på, og fordel de forskellige løg, rosmarin og lidt salt på pizzaen.
12. Tag den meget varme plade ud og påfør pizzaen roligt.
13. Bag i 10-13 min. til bunden er sprød og gylden.