



KARTOFFEL PIZZA - © unikarina 2010

Udarbejdet af www.unikarina.dk. Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...

Dej:

5 g Gær

3 dl Vand

1 tsk Salt

3 spsk Olivenolie

500 g Durumhvedemel

Fyld:

1 kg Kartoffler

Krydderier

Olivenolie

Salt



Sådan gør du:

Rør gæren ud i vand og tilsæt de øvrige ingredienser. Ælt dejen godt igennem og lad den hæve koldt – gerne i adskillige timer eller natten over.

Del dejen i to og rul dem ud til meget tynde pizzabunde. Pensl med olivenolie.

Skær skrubbete kartofler i meget tynde skiver og læg dem taglagt på bundene. Dryp med olivenolie samt drys krydderier over pizzaerne.

Bag pizzaerne ved 300°C til de har fået en fin farve og kartoflerne er møre. Ca. 8 – 12 min.

Tips:

Jeg bruger typisk timian, da det er én af mine favoritter. Man kan også bruge løg, tomater samt ost på kartoffelpizzaen.

Velbekomme...