



## Böcklingpizza med lök, rosmarin och oliv

### Ingredienser 4 pizzor

---

#### Botten

25 g	jäst
4 dl	vatten
0,5 dl	olivolja
0,75 tsk	salt
1 l	vetemjöl

#### Fyllning

4 st	gula lökar
2 msk	olivolja
3 msk	tomatpuré
2 dl	riven ost
4 st	böcklingar
20 st	svarta oliver
2 tsk	rosmarin
1 dl	riven parmesanost

### Tillagning

---

Rökt fisk och rosmarin är en god kombination på denna pizza. God till vickning eller lunch.

1. Smula jästen i en bunke. Tag ljummet vatten från kranen, ca 37°. Tillsätt vattnet och lös upp jästen. Tillsätt olja, salt och mjöl och arbeta samman till en smidig deg. Ställ att jäsa under bakduk ca 30 minuter. Sätt ugnen på 225°.

2. Skala och skiva lökarna. Stek dem mjuka i olja.

3. Dela degen i 4 delar, lägg ut delarna på bakpappersklädda plåtar och kavla eller tryck ut dem tunt, två på varje plåt.

4. Bred ut tomatpuré på bottenarna och strö över riven ost. Rensa den rökta fisken väl och dela filéerna i småbitar. Fördela lök och fisk på pizzorna. Strö över oliver, rosmarin och parmesan.

5. Grädda dem på nedersta falsen 10-15 minuter.

6. Servera med en sallad.