



Lökpizza med salvia, parmaskinka och balsamkokta lökar

Ingredienser 4 portioner

Fyllning:

4 st	gul lök, stora
2 st	röd lök
1 nypa	socker
3 st	vitlösklyftor, knubbiga
3 st	salvia, rejäla kvistar
3 dl	parmesan, grovriven
125 g	mozzarella
	salt
	svartpeppar

Topping:

200 g	parmaskinka
0,5 paket	bladspenat

Balsamkokta lökar:

1 st	steklök, nät
3 dl	balsamvinäger
3 dl	vatten
1 dl	socker

Tillagning: Lökpizza med salvia, parmaskinka och balsamkokta lökar

I Italien, i synnerhet i Umbrien, är det vanligt att man i olivlunden får en enkel lökpizza med salvia till lunch. Oftast på lite tjockare botten så att det nästan blir som en focaccia. Här kommer en variant på den goda lök- och salviapizzan.

Pizzadeg, se separat recept.

1. Gör pizzadegen enligt grundreceptet.
2. Koka balsamlökarna medan degen jäser: Lägg steklökarna i en skål med kallt vatten en stund, så blir de lättare att skala.
3. Koka upp balsamvinäger, vatten och socker i en liten kastrull.
4. Lägg i de skalade lökarna och sjud under lock i 20 minuter eller tills lökarna känns mjuka och fått en mörk färg av balsamvinägern.
5. Strimla de gula lökarna och rödlöken fint. Hacka vitlöken grovt.
6. Plocka bladen från salvian.
7. Värm ugnen till 250 grader. Stjälp upp degen på mjölat bakkbord och arbeta den hastigt med händerna.
8. Kavla ut degen antingen till 1–2 stora pizzor som ryms på en ugnsplåt eller till 4 portionspizzor. Gör pizzan så tunn som möjligt.
9. Ringla lite god olivolja över pizzan. Strö löken över hela pizzan i ett jämt lager och strö en nypa socker över löken.
10. Fördela vitlök och salviablod över pizzan och strö över parmesan samt mozzarella riven i mindre bitar. Toppa med grovmalen svartpeppar och flingsalt.
11. Grädda pizzan mitt i ugnen i 15–20 minuter eller tills den fått fin färg. Toppa med parmaskinka, bladspenat och de balsamkokta lökarna.