



Pizza från Postrio

Ingredienser 8 pizzor

25 g	jäst
2 dl	vatten, ljummet (37°)
2 tsk	olivolja
1 tsk	honung
1 tsk	salt
4,5 dl	vetemjöl

Dillkräm

0,5 dl	schalottenlök, finhackad
1 tsk	pressad citronsaft
2 dl	crème fraiche
2 msk	dill, hackad
1 krm	salt
0,5 krm	vitpeppar, nymald

Topping

1 st	liten rödlök
200 g	tunna skivor rökt lax
2 msk	gräslök, hackad

Tillagning

Pizzadegen går utmärkt att frysa. Sätt degen och baka ut den till och med punkt nr 3, men utan att den får jäsa. Lägg degrundlarna på en bricka och förvara under plastfolie i frysen tills det är dags att tina, baka ut och grädda.

1. Finfördela jästen i en bunke. Rör ut jästen med vattnet. Tillsätt olja, honung, salt och mjöl, men spara ca 2/9 till utbakningen.

Arbeta degen i ca 5 min.

2. Ta upp degen på bakkbordet och knåda den 2-3 min. Degen ska vara mjuk och följsam. Lägg tillbaka degen i skålen och låt den jäsa under bakduk ca 30 min.

3. Dela degen i 8 delar och knåda varje degbit med handen till rundlar med diametern 8 cm. Låt jäsa på mjölat bakkbord under plastfolie ytterligare 15-20 min.

4. Sätt ugnen på 250°. Kavla ut degen till 8 pizzor med diametern 15 cm och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper.

Grädda i mitten av ugnen 5-7 min. Låt svalna under bakduk.

5. Blanda lök, citronsaft, crème fraiche, dill, salt och peppar.

Skala och skär rödlöken i ringar

6. Bred dillkrämen på de ljumma pizzorna. Lägg på lök, lax och gräslök. Servera.