



## Pizza med getost, fikon & parmaskinka

Ingredienser 4 personer

### Pizzadeg:

12 g jäst  
 1 tsk salt  
 1 tsk honung  
 2,5 dl ljummet vatten  
 2 msk olivolja  
 2 dl vetemjöl  
 3,5 dl siktat dinkelmjöl

### Fyllning:

0,5 dl färdig tomatsås  
 2 st knubbiga vitlöksklyftor  
 2 st rödlökar  
 100 g chèvre  
 2 dl grovriven parmesan  
 salt  
 svartpeppar

### Topping:

6 st färska fikon  
 200 g parmaskinka  
 balsamicoglance (eller balsamvinäger)  
 0,5 st rucola, (i ask)  
 salt  
 svartpeppar

**Tillagning: Pizza med getost, fikon & parmaskinka**

Parmaskinka och fikon är en strålande kombination av sött och salt och blir här en lyxig pizzatopping.

cirka 40 minuter + jästid + tid i ugnen

1. Smula ner jästen i en bunke. Tillsätt honung, salt och lite av vattnet. Rör ut jästen. Tillsätt resten av vattnet, olivolja, dinkelmjöl och vetemjöl.
2. Arbeta ihop degen och knåda ordentligt, antingen för hand, med träslev eller i maskin. Jobba så att degen blir ordentligt lättarbetad och smidig. Minst fem minuter i maskin eller tio minuter för hand. Lägg över en bakduk över bunken och låt jäsa i cirka 50 minuter.
3. Strimla rödlöken fint och finhacka vitlöken. Skär chèvren i mindre bitar.
4. Värm ugnen till 250 grader. Stjälp upp degen på mjölat bakbord och arbeta hastigt med händerna. Kavla ut degen antingen till 1–2 stora pizzor som ryms på en ugnsplåt eller till 4 portionspizzor. Gör pizzan så tunn som möjligt.
5. Bred tomatsåsen tunt över pizzan. Strö rödlök och vitlök över och toppa med chèvre och parmesan. Salt och peppra.
6. Grädda pizzan mitt i ugnen i 15–20 minuter eller tills den fått fin färg. Skär under tiden fikonen i mindre klyftor. Toppa den nygräddade pizzan med fikon, parmaskinka och rucola. Ringla balsamicoglaze över och låt var och en ta för sig av flingsalt och svartpeppar