



Potatispizza med kronärtskocka

Ingredienser 4 pizzor

Pizzadeg

12 g	jäst
2 dl	vatten, ljummet (37°)
1,5 msk	olivolja
0,5 tsk	salt
5 dl	vetemjöl

Pålägg

6 st	marinerade kronärtskockshjärtan
300 g	potatis
2 msk	olivolja
2 krm	salt
1 msk	kapris
100 g	pecorino- eller pizzaost, färskriven

Garnering

1,5 tsk	olivolja
1 msk	basilika, hackad
1 nypa	svartpeppar, nymald

Tillagning

Marinerad kronärtskocka finns att köpa i delikatesssdisken eller som helkonserv på glasburk.

- Pizzadeg:** Använd gärna matberedare. Smula jästen i en bunke. Blanda vattnet, olivoljan och saltet. Häll degspadet över jästen och rör om. Tillsätt vetemjölet (spara 1/2 dl till utbakningen) och arbeta ihop till en smidig deg. Jäs degen övertäckt 1/2 timme.
- Ta upp degen på mjölat bakbord, dela den i 4 delar. Låt jäsa övertäckta ca 10 min. Kavla ut varje del till en rund pizzabotten, ca 20 cm i diameter. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper. Sätt ugnen på 250°.
- Pålägg:** Skär skockorna i små klyftor. Skala och skiva potatisen tunt. Värm oljan i en stekpanna, lägg i potatisen och låt den mjukna i oljan utan att ta färg, 4-5 min. Salta. Rör om då och då. Ta pannan från värmen och blanda i kaprisen.
- Bred ut potatisen på pizzabottnarna. Lägg på skockklyftorna och strö över osten.
- Grädda ca 10 min i mitten av ugnen. Droppa över olivolja, strö över basilikan och peppra.