

KARTOFFELPIZZA MED BACON

Det her er den bedste kartoffelpizza, jeg længe har smagt. Baconen giver en dejlig salt smag til den ellers milde bund af mozzarella og kartoffelskiver. Den kan evt. toppes med lidt frisk basilikum eller rosmarin for endnu mere smag.



TIL

- 2 ½ dl vand (lunken)
- 20 g gær
- 2 spsk olie
- 1 tsk salt
- ca. 500 g hvedemel

FYLD

- 250 g revet mozzarella
- 2 kartofler
- olie
- salt
- 1 pk bacon i skiver (150 g)
- evt. frisk basilikum eller rosmarin

Kom lunken vand i en skål, og opløs gæren heri. Kom olie og salt i.

Bland lidt mel i ad gangen, og ælt dejen godt. Hold lidt mel tilbage til efter hævningsen. Lad dejen hæve tildækket i ca. 40 minutter.

Ælt dejen lidt igennem igen, og del den så i det antal pizzaer, der ønskes. Rul hver klump ud til en tynd, rund pizza.

Drys osten ud over pizzaerne.

Rens kartoflerne, men behold skrællen på. Skær dem ud i helt tynde skiver med en skarp

kniv eller på et mandolinjern. Fordel kartoffelskiverne på pizzaerne, pensl dem med lidt olie og drys med salt.

Fordel baconen på pizzaerne. Riv evt. baconen i mindre stykker, så du kan fordele det mere jævnt.

Bag pizzaerne ved 225 grader i ca. 10-12 minutter, eller til de er gyldne. Kom evt. frisk basilikum eller rosmarin ovenpå.