



Pizzaladiere ? olivpizza med lökmarmelad

Kock: **Cecilia Vikbladh** Tid: **90 min** Portioner: **4**

Inget går upp mot en hemlagad pizza! Sötsyrlig lök, salta oliver på en krispig botten.

Den här fylliga och frasiga bottnen passar bra till den sötsura lökmarmeladen. Var generös med oliverna för saltan är god till löken. Jag har uteslutit sardellerna som man traditionellt lägger i ett fint mönster ovanpå löken. Om du gillar smaken av sardeller så måste du testa. Det är gott!

Polentan vid utbakningen ger en extra frasig botten.



INGREDIENSER

Pizzabotten

- 25 g jäst
- 3.5 dl fingervarmt vatten
- 1 msk olivolja
- 1 dl grahamsmjöl
- 6.5 dl vetemjöl
- 1 tsk salt
- 1 dl polenta, till utbakning

Fyllning

- 5 gula lökar
- 4 vitlöksklyftor, skalade och skivade
- 0.5 dl olivolja
- 0.5 dl balsamvinäger
- salt och peppar
- 250 g mozzarella (2 bollar)
- 2 dl urkärnade svarta oliver
- parmesan- eller pecorinoost, hyvlad

GÖR SÅ HÄR

1

Finfördela jästen i en bunke och lös upp den i vattnet. Blanda ner olivolja, grahamsmjöl, vetemjöl, salt. Arbeta in vetemjölet till en smidig deg. Arbeta degen i ca 5 minuter för hand eller i ett par minuter i matberedare. Låt degen jäsa i ungefär en timme eller tills den är dubbelt så stor.

2

Skala och halvera löken. Skär löken i klyftor. Låt löken småputtra i olivoljan i ca 20 minuter utan att ta färg. Smaksätt löken med balsamvinäger, salt och peppar.

3

Sätt ugnen på 225 grader.

Strö ut polenta på arbetsbänken och baka ut rundlar ca 20×25 cm i diameter. Smörj plåtarna med lite olivolja. Lägg bottnarna på plåtarna. Låt jäsa ca 10 minuter innan fyllningen läggs på. Fördela lökmarmeladen jämnt över pizzorna. Lägg på mozzarella och oliver. Grädda pizzorna längst ned i ugnen ca 12 minuter. Hyvla över osten.