VEGETARISK

Glutenfri kantarellpizza med grönkål

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **60 min** Portioner:

Höstens pizza med kantareller och grönkål, vad kan gå fel? Att pizzan är glutenfri behöver inte hindra er från att testa toppingen på just er favoritpizzadeg. Lägg till jästid i kylen över natten.

Lifehack, ha alltid pizzadeg i frysen. Låt den bara tina under dagen i kylen och den är redo att användas på kvällen. Så gör dubbelsats av degen!
Katrine använder alltid Finax grova mjölmix men Semper Teff/Bovete funkar också. Har även blandat egen mix av bovete, majsmjöl, kikärtsmjöl men då ökar mängden husk till det dubbla i receptet. Till denna pizza skulle vi rekommendera en Chenin Blanc eller en Grüner Veltliner
Dessa två finns på fasta sortimentet
Leth Grüner Veltliner Familien Reserv Artnr:76570 129:-
Vouvray Domaine Des Lauriers Artnr:6288 149:-

60

INGREDIENSER

2,5 dl kallt vatten
25 g färsk jäst
1 msk fiberhusk
0,5 dl olivolja
1 tsk havssalt, fördelat
5 dl glutenfri mjölmix
1 tsk bakpulver
1 dl creme fraiche
1 dl färskost typ philadelphia
2 dl lagrad riven ost
1 boll mozzarella
2 dl stekta kantareller
3 st grönkålsblad
nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Smula ner jästen i bunken. Häll över 2 dl av det kalla vattnet (spara 0,5 dl till senare). Blanda och se till att jästen löser sig helt.
Tillsätt salt, fiberhusk och olja.
Blanda väl och låt svälla under bakduk i ca 10 minuter.

2. Tillsätt 4,5 dl av mjölmixen och bakpulvret. Ta lite i taget av mjölet och knåda till en smidig deg, bakmaskin eller elvispens degkrokar. Den kommer bli smulig till att börja med sen en aning kladdig.
Tillsätt 0,5 dl vatten och arbeta in det ?i degen så att den blir jämn. ?Känns den för torr, ta lite mer vatten för den ska vara lite kladdigare än vanlig deg.

Ställ degbunken övertäckt i kylen över natten. Ta ut degen ca en timme innan du tänker baka ut den.

3

Sätt ugnen på 225 grader. Har du en pizzasten värmer du upp den enligt anvisningen för just din sten. Annars låter du långpannan värmas upp med ugnens värme.
Under tiden ugnen blir varm gör du fyllningen:
Blanda creme fraiche, färskost och den rivna osten. (Detta är inte skrivet i sten, har du inte färskost så tar du enbart cremefraiche eller viseversa)
Rensa och stek kantarellerna, tänk på att de krymper, men du bör ha minst 2 dl stekta till pizzan.
Rensa och och repa grönkålen, dra bladen till större bitar. Massera in dem i lite olja och salt.

4

Ta upp degen på väl mjölat bakbord. Vänd den i mjölet och dra ut den till önskad storlek och tjocklek på pizzan.
Ta ut pizzastenen eller långpannan ur den varma ugnen.
Om du har en varm långpanna, vänder du den uppochner.
Mjöla stenen/långpannan, flytta över pizzadegen och börja bre ut ostfyllningen, lämna en del av kanten fri. Strö ut kantarellerna, och fördela ut mozzarellan över pizzan.

5

Sätt in pizzan i ugnen, ca 10-15 minuter. Här handlar det om hur tjock du gjort din pizza. När det återstår en minut av gräddningen strör du på den masserade grönkålen och låter den gå med sista stunden. Ta ut pizzan och dra några varv med svartpepparkvarnen. Njut av en nygräddad pizza och ett gott vin.