



Focacciapizza med Mozzarella & kronärtskocka

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner:

Fluffig focaccia och pizza i ett ? kan det bli godare? Toppad med krämig och härligt trådig pizzamozzarella, kronärtskocka och Granarolo Quattrocento. Genom att välja Mozzarella framtagen för pizza säkerställer du att focacciapizzan får en perfekt konsistens. Buon Appetito! Kom ihåg att rökna in lite extra tid för jäsning av degen också.



Granarolo är Italiens största mejerigrupp och dessutom den enda italienska produktionskedjan baserad på ett integrerat system där hela processen styrs och hanteras i nära samarbete med de bästa lokala bönderna och tillverkarna. I sortimentet finns ett stort antal färska ostar som Mozzarella och Burrata, och hårdostar som Parmigiano-Reggiano, Grana Padano och Quattrocento. Granarolos Mozzarella och Quattrocento görs med mikrobiellt ostenzym och kan ätas av laktovegetarianer. Företagets historia sträcker sig ända tillbaka till 1957 och det ägs av drygt 500 mjölkbönder som alla sätter stort värde i att bevara den italienska traditionen och hantverket. När du väljer Granarolo väljer du Italien; äkta italienska produkter.



INGREDIENSER

Focaccia

50 g jäst
6 dl vatten
1 dl olivolja
2 msk honung
2 tsk örtsalt
Ca 10-12 dl vetemjöl



Tomatsås

2,5 dl passata
3 msk olivolja

Topping ? steg 1

150 g riven granarolo mozzarella
400 g marinerade kronärtskockor
2 st rödlökar
gröna oliver

Topping ? steg 2 på den färdiga pizzan

2 msk olivolja
50 g ruccola
saft och skal från 1 ekologisk citron
granarolo quattroceto
salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med degen: lös upp jästen i vattnet. Blanda i olja, honung, salt och mjöl, lite i taget. Arbeta snabbt ihop degen. Den ska vara rätt kladdig. Strö över lite mjöl och täck bunken med plastfolie. Låt jäsa i 15 minuter.
- 2** Blöt händerna i kallt vatten och vik degen från kanterna in mot mitten ett par gånger. Täck med plastfolie igen och låt jäsa i ytterligare 15 minuter. Upprepa samma procedur. Låt sedan jäsa i rumstemperatur i 60 minuter.
- 3** Sätt ugnen på 250°C. Lägg degen i en oljad, ugnsfast form, ca 30 x 40 cm. Vik degen in mot mitten. Olja ett bakplåtspapper och lägg över, låt jäsa i ytterligare 60 minuter. Ta bort bakplåtspappret, olja händerna och gör små hål i den jästa degen med fingrarna.
- 4** Blanda ingredienserna i tomatsåsen och klicka ut den på focacciapizzan så det blir tomatsås i alla små gropar. Grädda i 250°C i 15 minuter. Ta ut focaccian, sänk värmen till 225°C och toppa med kronärtskocka, skivad rödlök, delade gröna oliver och riven pizzamozzarella. Grädda i ytterligare 10-15 minuter.
- 5** Medan focacciapizzan gräddas river du skalet och pressa saften ur en citron. Blanda med olivolja, ruccola och salt. Toppa den nygräddade focacciapizzan med ruccola och riv över Quattroceto.