VEGETARISK

Rödbetspizza med getost och spenat

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Den klassiska kombinationen med rödbetor och getost kan aldrig gå fel. Rödbetor är dessutom fulla av vitaminer och riktigt gott på pizzan.

INGREDIENSER

färsk babyspenat
getost i rulle utan kant
färsk mozzarellaost i bitar

Pizzadeg

15 g jäst
3 dl vatten (fingervarmt)
1 nypa strösocker
1 tsk salt
2 msk olivolja
6-7 dl vetemjöl special eller durumvete

Rödbetscréme

2 st färska rödbetor
2 st vitlöksklyftor
0,5 dl olivolja
1 nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1. Pizzadeg: Lös upp jästen i vattnet i en skål. Rör ned socker, salt och olivolja. Tillsätt mjölet, lite i taget och bearbeta sedan degen i maskin tills den är smidig och släpper kanterna (ca 10 min). 15 minuter om du knådar för hand. Täck degen med en bakduk och låt jäsa 1 timme, tills dubbel storlek.

2. Rödbetscrème: Sätt ugnen på 175°C. Skala rödbetorna och skär i kuber, ca 1x1 cm. Lägg på folie, vik ihop till ett paket och placera på en ugnsplåt. Rosta ca 45 minuter, tills rödbetorna är riktigt mjuka. Låt svalna helt.
Blanda rödbetorna med pressad vitlök och salt i en mixer och kör några gånger på pulse, alternativt kör med stavmixer i en skål. Addera olivoljan långsamt medan du låter mixern fortsätta på medelhastighet, mixa slät. Späd med mer olja om konsistensen blir för fast.

3. Sätt ugnen på 250°C. Kavla pizzadegen lövtunn på bakplåtspapper. Bred över rödbetscrémen och fortsätt med spenaten. Smula över getost och avsluta med några skivor mozzarella.
Grädda mitt i ugnen 5-10 minuter eller tills pizzan har fått önskad färg.