



Svampepizza med gedeost og løg

Hjemmelavet pizza med svampe, stegte balsamicoløg og gedeost.



(0)

Bedøm opskrift



60+ min



Jan – Dec



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

Dej

20 g gær

3 dl vand

2 spsk olivenolie

1 tsk salt

400 g hvedemel (tipo 00)

Fyld

4 **løg**

olie til stegning

2 spsk balsamicoeddike

500 g **svampe** (f.eks. champignon, portobello og kejserhat)

250 g cremefraiche

250 g revet mozzarella

100 g gedeost

4 kviste **frisk timian**

salt og peber

Opskrift og styling: Nadia Mathiasen

Foto: Columbus Leth

Tilberedning

- 1 Smuldr gæren ud i lillefingervarmt vand. Tilsæt olivenolie og salt og rør melet i lidt ad gangen. Ælt den grundigt, evt. på en røremaskine med dejkrog, til dejen er smidig og elastisk. Lad den hæve tildækket i en time.
- 2 Sæt en pizzasten i ovnen (alternativt kan du bruge en bageplade), og varm den op til den max temperatur.
- 3 Pil løgene, halvér og snit dem. Sautér dem i olie på en pande ved svag til jævn varme i 10-15 minutter, til de er let karamelliserede. Tilsæt balsamicoeddiken og sautér videre, til eddiken er fordampet.
- 4 Rens svampene og skær dem i tynde skiver. Sautér dem i olie på en pande, til de smider væden.
- 5 Slå dejen ned og form den til to eller fire boller, alt efter hvor store du ønsker dine pizzaer. Rul pizzaerne ud på bagepapir, smør dem med cremefraiche og drys med revet mozzarella. Top med løg, svampe, gedeost i små stykker og timian. Krydr med salt og peber.
- 6 Bag pizzaerne en efter en i cirka 10 minutter på pizzastenen, til de er sprøde og gyldne.



Tip

Kan du ikke finde italiensk hvedemel (tipo 00), kan du i stedet bruge almindeligt hvedemel.

