

Pizza Blå Congo

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: ca. 40 min.

Det skal du bruge

4 pizzadeje
2 mozzarellaer
500 g Blå Congo-kartofler
2 fed hvidløg
1½-2 bægre creme fraiche (ca. 300 ml)
2 kviste rosmarin

Det skal du selv have

Salt
Sort peber
Mel
Olivenolie

Fremgangsmåde

1. Tag pizzadejene ud fra køl, og lad dem temperere i 10-15 min.
2. Tænd ovnen på 250 °C. Sæt to bageplader i ovnen, så de bliver brandvarme – hvis du har en pizzasten, bruger du naturligvis den.
3. Tag mozzarellaerne ud fra køl, og lad dem afdryppe.
4. Skyl og skur kartoflerne, og skær dem i papirtynde skiver. Kom kartoffelskiverne i en skål med koldt vand, og lad dem ligge indtil brug.
5. Pil hvidløgsfeddene, og hak dem fint. Rør hvidløget i creme fraichen sammen med salt og sort peber.
6. Skyl rosmarinen, og pluk den.
7. Kom mel på køkkenbordet, og rul pizzadejene ud, til de er ca. ½ cm tykke – brug hænderne til at trække ud i dejen.
8. Dup kartoffelskiverne tørre på et viskestykke.
9. Smør pizzabundene med creme fraiche, og læg kartoffelskiverne taglagt ovenpå. Bryd mozzarellaen ud over pizzaerne, dryp med lidt olivenolie, og krydr med rosmarin, salt og sort peber.
10. Læg forsigtigt to pizzaer over på de varme plader, og bag dem to af gangen i ovnen, til de bliver sprøde og gyldne, 8-10 min.

