



Kartoffel-porre pizza med bacon

Vi elsker pizza bianco. Bruger du fuldkornsdurum i pizzadejen, er det en nem genvej til mere fuldkorn i hverdagen.



Bedøm opskrift



60+ min



Aug – Apr



Dagligt grønt

Ingredienser

4 pers.

Pizzadej

2.5 dl vand

20 g gær

2 tsk salt

200 g durummel

150 g hvedemel (tipo 00)

Fyld

2 **porrer**

1 spsk olivenolie

1 fed hvidløg

2 tsk **tørret timian**

200 g kartofler

150 g bacon

2 spsk olivenolie

200 g mozzarella

2 tsk **tørret timian**

salt og peber

Opskrift og styling Lone Kjær

Foto: Line Falck

Pizzadej

- 1 Hæld vandet i en skål og opløs gæren heri. Tilsæt salt og ælt først durummel og dernæst hvedemel i dejen. Ælt til dejen er glat og smidig. Stil dejen tildækket til hævnning et lunt sted i ca. 1 time.

Fyld

- 1 Skyl og rens porrerne godt. Varm olien i en lille gryde og steg porrerne et par minutter. Krydr med presset hvidløg, timian, salt og peber.
- 2 Skræl kartoflerne og skær i tynde skiver. Skær bacon i mindre stykker.
- 3 Slå dejen ned på et meldrysset bord. Del den i fire stykker, tril til boller og rul hvert dejstykke tyndt ud til aflange pizzaer.
- 4 Fordel pizzaerne på bagepapir. Pensl bundene med olivenolie og top med mozzarella, porre, kartofler og bacon.
- 5 Krydr med timian, salt og peber og bag pizzaerne i en forvarmet ovn ved 250 grader i ca. 12 min.

