

Glutenfri fikon- och sharon-pizza med chèvre

1 port.

Ingredienser:

5 dl kikärtsmjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk salt
2 msk Olivolja
6-8 msk vatten
2 st sharon/persimon
2 st färska fikon
4 skivor parmaskinka
2 dl chèvreost
basilika
salvia
flingsalt
peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C.
Blanda mjöl, bakpulver och salt i en bunke.
Tillsätt olivolja och lite vatten i taget och arbeta till en boll. Täck bunken på en kökshandduk och låt stå i 10 minuter.
Bred ut degen på en plåt med bakplåtpapper.
Skär Sharon/persimon och fikon i tunna skivor.
Bred ut chèvreosten på pizzabotten och lägg på Sharonen/persimonen och fikonen. Toppa med basilika, salvia, flingsalt, peppar och olivolja.
Grädda i ugnen i 10 minuter.



Glutenfri fikon- och sharon-pizza med chèvre

1 port.

Ingredienser:

5 dl kikärtsmjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk salt
2 msk Olivolja
6-8 msk vatten
2 st sharon/persimon
2 st färska fikon
4 skivor parmaskinka
2 dl chèvreost
basilika
salvia
flingsalt
peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C.
Blanda mjöl, bakpulver och salt i en bunke.
Tillsätt olivolja och lite vatten i taget och arbeta till en boll. Täck bunken på en kökshandduk och låt stå i 10 minuter.
Bred ut degen på en plåt med bakplåtpapper.
Skär Sharon/persimon och fikon i tunna skivor.
Bred ut chèvreosten på pizzabotten och lägg på Sharonen/persimonen och fikonen. Toppa med basilika, salvia, flingsalt, peppar och olivolja.
Grädda i ugnen i 10 minuter.



Glutenfri fikon- och sharon-pizza med chèvre

1 port.

Ingredienser:

5 dl kikärtsmjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk salt
2 msk Olivolja
6-8 msk vatten
2 st sharon/persimon
2 st färska fikon
4 skivor parmaskinka
2 dl chèvreost
basilika
salvia
flingsalt
peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C.
Blanda mjöl, bakpulver och salt i en bunke.
Tillsätt olivolja och lite vatten i taget och arbeta till en boll. Täck bunken på en kökshandduk och låt stå i 10 minuter.
Bred ut degen på en plåt med bakplåtpapper.
Skär Sharon/persimon och fikon i tunna skivor.
Bred ut chèvreosten på pizzabotten och lägg på Sharonen/persimonen och fikonen. Toppa med basilika, salvia, flingsalt, peppar och olivolja.
Grädda i ugnen i 10 minuter.



Glutenfri fikon- och sharon-pizza med chèvre

1 port.

Ingredienser:

5 dl kikärtsmjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk salt
2 msk Olivolja
6-8 msk vatten
2 st sharon/persimon
2 st färska fikon
4 skivor parmaskinka
2 dl chèvreost
basilika
salvia
flingsalt
peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C.
Blanda mjöl, bakpulver och salt i en bunke.
Tillsätt olivolja och lite vatten i taget och arbeta till en boll. Täck bunken på en kökshandduk och låt stå i 10 minuter.
Bred ut degen på en plåt med bakplåtpapper.
Skär Sharon/persimon och fikon i tunna skivor.
Bred ut chèvreosten på pizzabotten och lägg på Sharonen/persimonen och fikonen. Toppa med basilika, salvia, flingsalt, peppar och olivolja.
Grädda i ugnen i 10 minuter.

