

Höstpizza med svamp, kål, äpple och rosmarinolja

2 port.

Ingredienser:

Pizzadeg utan jäst

8 dl vetemjöl
5 tsk bakpulver
1 tsk salt
5 msk Olivolja
3 dl vatten, kallt

Topping

200 g grönkål
250 g svamp, t.ex. kantareller, trattkantareller
1 st äpple
2 msk smör
1,5 dl creme fraiche
salt
peppar

Alternativ 1 topping med mozzarella

125 g mozzarella

Alternativ 2 topping med chèvre och Västerbotten

50 g västerbottenost
100 g chèvre

Rosmarinolja

0,75 dl Olivolja
1 st Vitlök, klyfta
1 st citron, skalet
2 msk rosmarin, finhackad
0,5 tsk salt
1 krm svartpeppar

Garnering

valnötter, eller pinjenötter

Gör så här:

Pizzadeg

Sätt ugnen på 225°C. Blanda samman de torra ingredienserna. Häll i vatten och olja. Knåda till jämn smet. När du knådat färdigt ta upp på mjölat bord och baka in lite mer mjöl. Kavla ut önskad form och tjocklek på pizzan.

Topping

Strimla kålen och dela svampen i mindre bitar. Fräs kålen i en stekpanna i smör på medelhög värme tills den blivit mjuk. Smaka av med salt och peppar. Stek svampen gyllene i smör. Smaka av med salt och svartpeppar. Skölj och skiva äpplet tunt. Bred ut ett tunt lager crème fraiche över bottnarna. Lägg sedan på mozzarella (spara lite till garnering) eller västerbottenost och chèvre. Fördela kål, svampfräs och äpplen över. Grädda i ugnen ca 10-12 minuter.

Vid servering

Rör ihop ingredienserna till rosmarinoljan. Toppa pizzan med nötter och mozzarella. Ringla över rosmarinoljan.



Höstpizza med svamp, kål, äpple och rosmarinolja

2 port.

Ingredienser:

Pizzadeg utan jäst

8 dl vetemjöl
5 tsk bakpulver
1 tsk salt
5 msk Olivolja
3 dl vatten, kallt

Topping

200 g grönkål
250 g svamp, t.ex. kantareller, trattkantareller
1 st äpple
2 msk smör
1,5 dl creme fraiche
salt
peppar

Alternativ 1 topping med mozzarella

125 g mozzarella

Alternativ 2 topping med chèvre och Västerbotten

50 g västerbottenost
100 g chèvre

Rosmarinolja

0,75 dl Olivolja
1 st Vitlök, klyfta
1 st citron, skalet
2 msk rosmarin, finhackad
0,5 tsk salt
1 krm svartpeppar

Garnering

valnötter, eller pinjenötter

Gör så här:

Pizzadeg

Sätt ugnen på 225°C. Blanda samman de torra ingredienserna. Häll i vatten och olja. Knåda till jämn smet. När du knådat färdigt ta upp på mjölat bord och baka in lite mer mjöl. Kavla ut önskad form och tjocklek på pizzan.

Topping

Strimla kålen och dela svampen i mindre bitar. Fräs kålen i en stekpanna i smör på medelhög värme tills den blivit mjuk. Smaka av med salt och peppar. Stek svampen gyllene i smör. Smaka av med salt och svartpeppar. Skölj och skiva äpplet tunt. Bred ut ett tunt lager crème fraiche över bottnarna. Lägg sedan på mozzarella (spara lite till garnering) eller västerbottenost och chèvre. Fördela kål, svampfräs och äpplen över. Grädda i ugnen ca 10-12 minuter.

Vid servering

Rör ihop ingredienserna till rosmarinoljan. Toppa pizzan med nötter och mozzarella. Ringla över rosmarinoljan.



Höstpizza med svamp, kål, äpple och rosmarinolja

2 port.

Ingredienser:

Pizzadeg utan jäst

8 dl vetemjöl
5 tsk bakpulver
1 tsk salt
5 msk Olivolja
3 dl vatten, kallt

Topping

200 g grönkål
250 g svamp, t.ex. kantareller, trattkantareller
1 st äpple
2 msk smör
1,5 dl creme fraiche
salt
peppar

Alternativ 1 topping med mozzarella

125 g mozzarella

Alternativ 2 topping med chèvre och Västerbotten

50 g västerbottenost
100 g chèvre

Rosmarinolja

0,75 dl Olivolja
1 st Vitlök, klyfta
1 st citron, skalet
2 msk rosmarin, finhackad
0,5 tsk salt
1 krm svartpeppar

Garnering

valnötter, eller pinjenötter

Gör så här:

Pizzadeg

Sätt ugnen på 225°C. Blanda samman de torra ingredienserna. Häll i vatten och olja. Knåda till jämn smet. När du knådat färdigt ta upp på mjölat bord och baka in lite mer mjöl. Kavla ut önskad form och tjocklek på pizzan.

Topping

Strimla kålen och dela svampen i mindre bitar. Fräs kålen i en stekpanna i smör på medelhög värme tills den blivit mjuk. Smaka av med salt och peppar. Stek svampen gyllene i smör. Smaka av med salt och svartpeppar. Skölj och skiva äpplet tunt. Bred ut ett tunt lager crème fraiche över bottnarna. Lägg sedan på mozzarella (spara lite till garnering) eller västerbottenost och chèvre. Fördela kål, svampfräs och äpplen över. Grädda i ugnen ca 10-12 minuter.

Vid servering

Rör ihop ingredienserna till rosmarinoljan. Toppa pizzan med nötter och mozzarella. Ringla över rosmarinoljan.



Höstpizza med svamp, kål, äpple och rosmarinolja

2 port.

Ingredienser:

Pizzadeg utan jäst

8 dl vetemjöl
5 tsk bakpulver
1 tsk salt
5 msk Olivolja
3 dl vatten, kallt

Topping

200 g grönkål
250 g svamp, t.ex. kantareller, trattkantareller
1 st äpple
2 msk smör
1,5 dl creme fraiche
salt
peppar

Alternativ 1 topping med mozzarella

125 g mozzarella

Alternativ 2 topping med chèvre och Västerbotten

50 g västerbottenost
100 g chèvre

Rosmarinolja

0,75 dl Olivolja
1 st Vitlök, klyfta
1 st citron, skalet
2 msk rosmarin, finhackad
0,5 tsk salt
1 krm svartpeppar

Garnering

valnötter, eller pinjenötter

Gör så här:

Pizzadeg

Sätt ugnen på 225°C. Blanda samman de torra ingredienserna. Häll i vatten och olja. Knåda till jämn smet. När du knådat färdigt ta upp på mjölat bord och baka in lite mer mjöl. Kavla ut önskad form och tjocklek på pizzan.

Topping

Strimla kålen och dela svampen i mindre bitar. Fräs kålen i en stekpanna i smör på medelhög värme tills den blivit mjuk. Smaka av med salt och peppar. Stek svampen gyllene i smör. Smaka av med salt och svartpeppar. Skölj och skiva äpplet tunt. Bred ut ett tunt lager crème fraiche över bottnarna. Lägg sedan på mozzarella (spara lite till garnering) eller västerbottenost och chèvre. Fördela kål, svampfräs och äpplen över. Grädda i ugnen ca 10-12 minuter.

Vid servering

Rör ihop ingredienserna till rosmarinoljan. Toppa pizzan med nötter och mozzarella. Ringla över rosmarinoljan.

