

Morotspizza med morotsbacon!

Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Morotspizza med morotsbacon

4 port.

Ingredienser:

Pizzabotten

25 g jäst
1 dl vatten
3 msk olja
250 g morötter, kokta
och mosade
5-6 dl vetemjöl
1 nypa salt

Morotsbacon

3 st morötter
2 msk olja
1 st chipotle, torkad, rökt
jalapeno
1 klyfta vitlök
1 nypa salt, efter tycke
o smak

Fyllning/Topping

2 dl creme fraiche
150 g västerbottenost,
riven
1 klyfta vitlök
2 msk oregano, färsk,
hackad
2 msk timjan, färsk

Gör så här:

Pizzabotten

Skala och koka morötterna i ca 10 min tills de är mjuka. Mixa till en puré. Värm vattnet till fingervarmt. Lös upp jästen i vattnet. Häll i olivolja, salt och morotspurén. Tillsätt lite mjöl i taget och arbeta till en deg. Täck degen och låt jäsa i ca 30 minuter. Sätt ugnen på 225°. Stjälp upp degen på bakplåtspapper och kavla ut.

Morotsbacon

Skala och hyvla morötterna tunt på längden. Kör olja, salt, chipotle och vitlök i mixer.

Fyllning/Topping

Blanda crème fraiche, vitlök, oregano och hälften av osten och bred ut krämen på pizzabotten. Lägg morotsskivorna ovanpå och pensla med chipotleoljan. Toppa med färsk, hackad timjan. Grädda i mitten av ugnen i ca 15 min. Dekorera med lite färska örter vid servering.