

VECKANS FAVORITER

RÖDBETSPIZZA MED CITRONKRÄM

Recept av: Portionen under tian
Åtta bitar

INGREDIENSER

Pizzadeg

¼ pkt jäst
2 dl vatten, fingervarmt
1 tsk salt
1 msk olja
5-6 dl vetemjöl

Fyllning

2 dl kokta kikärtor
3 msk crème/havre fraiche
1 vitlöksklyfta
rivet skal från 1 citron samt saften från ½ citronen

Topping

ca 500 g rödbetor
1 msk torkad timjan
½ paket fetaost
1 dl pumpakärnor
1 tsk rökt paprikapulver

GÖR SÅ HÄR:

Börja med att göra pizzadegen: Smula jästen i en bunke. Slå på det fingervarma vattnet och rör om. Rör i salt och olja. Rör i mjöl, så att du har en bra deg som du kan knåda. Knåda i någon minut. Jäs under bakduk i ca 40 min.

Skär under tiden rödbetorna i millimetertjocka skivor. Koka upp vatten i en kastrull och koka dem i lättsaltat vatten i 1-2 minuter. Slå bort vattnet.

Sätt ugnen på 250 grader.

När degen jäst klart: Ta upp på mjölat bakplåtspapper (på en plåt) och kavla ut.

Mixa kikärtorna med havrefraiche, citronskal och vitlöksklyfta.

Pressa i saften från halva citronen i krämen. Mixa till helt slät smet.

Bred ut krämen på pizzabotten. Toppa med de kokta rödbetsskivorna och strö över timjan.

Jäs under bakduk i 20 min.

Grädda pizzan i mitten av ugnen i ca 10-12 minuter.

Medan pizzan gräddas: Torrosta pumpakärnorna i det rökta paprikapulvret.

När pizzan är klar: toppa med pumpakärnorna, smulad fetaost och eventuellt lite färsk timjan.

TIPS!

Gör vegansk: Välj vegansk fetaost.

**MATKOOPERATIVET
HELSINGBORG**