

Pizza med creme fraiche, sød kartofler & rucola



Fremgangsmåde:

Fyld:

- Økologisk creme fraiche
- Økologisk søde kartofler i tynd skiver
- Økologisk, revet cheddarost
- Økologisk, friskkværnet sort peber

Pynt: Økologisk rucola

-

Fremgangsmåde:

Dag 1: Vej Økologisk Tosca Farina grunddejen af på stykker a 100-200 g. Film hvert dejstykke, og sæt dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter.

Dag 2: Tag dejstykkerne ud af køl. Drys økologisk durum på bordet, og tryk stykkerne ud, så dejen er ca. 2 mm tyk.

Fyld: Smør et tyndt lag creme fraiche på pizzaerne og kom tynde skiver af søde kartofler på, og drys cheddarost henover. Kværn peber på til sidst.

Dekoration: Pynt pizzaerne med frisk rucola efter bagning.

Bagetemperatur*: Sæt pizzaerne ind ved 280°C uden damp.

Bagetid*: 6 min.

*) Vejledende

Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300)

Næringsindhold pr. 100g

Energi	898 kJ 215 kcal
Fedt	0,9 g
- mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
- heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,56 g