

# KARTOFFELPIZZAER MED GEDEOST OG ROSMARIN

## 4 PERSONER

### Pizzadej

60 g hvedesurdej eller 15 g gær  
Ca. 4 dl vand  
650 g tipo 00 hvedemel  
12 g salt

### Fyld til pizza

150 g gedefriskest  
100 g mascarpone  
150 mozzarella  
4-5 stilke frisk rosmarin  
4-5 kartofler med skræl  
1 fed hvidløg  
3 spsk olivenolie  
4 spsk trøffelolie  
Flagesalt

### Fremgangsmåde

#### Pizzadej

Rør surdej eller gær ud i vandet, tilsæt melet lidt ad gangen under omrøring og tilsæt saltet sammen med den sidste portion mel. Drys lidt mel på bordet og kom dejen ud på bordet. Ælt den grundigt i ca. 6-7 minutter, til den er glat og sej. Dæk dej- en til med et vådt viskestykke og lad den hæve lunt i 3-4 timer.

Slå derefter dejen ned og form den til 4-5 kugler. Læg dejkuglerne på en meldrysset plade, dæk dem til med husholdningsfilm og lad dem efterhæve i min. 2 timer på køl.

Forvarm ovnen til maksimal varme på 250-300 grader. Hvis du har en pizzasten, så læg den med ind i ovnen til opvarmningen.

### Kartoffelpizza

Rør gedefriskest sammen med mascarpone. Riv mozzarellaen i strimler. Pluk og hak rosmarinen fint. Skrub kartoflerne rene og skær dem i 1 mm tynde skiver på et mandolinjern. Vend dem med halvdelen af rosmarinen, hvidløg, salt og peber samt 3 spsk olivenolie.

Drys mel på bordet og rul eller træk dejklumperne ud til en tykkelse på ca. 3-4 mm. Løft pizzabundene forsigtigt over på en bageplade med bagepapir. Fordel klatter af ostecreme og strimler

af mozzarella henover bundene, læg kartoffelskiverne i lag lidt ind over hinanden, så de dækker hele bunden bortset fra en tynd kant hele vejen rundt og drys til sidst resten af rosmarinen henover.

Sæt pizzaerne i ovnen og bag dem i ca. 10-15 minutter, indtil kartoflerne er let gyldne og tilberedte.

### Serivering

Tag pizzaerne ud og fordel en smule trøffelolie over kartoflerne og giv dem et let drys flagesalt og server straks.

