

Vit pizza med Prosciutto di Parma och ruccolapesto



Foto: Mats Dreyer

4 portionspizzor

Ingredienser pizzabotten

3 dl ljummet vatten

0,5 dl olivolja

1 tsk torrjäst

½ msk socker

500 g vetemjöl tipo 00

½ msk salt

Gör så här:

- Lös upp jästen i vattnet i en matberedare. Tillsätt resten av ingredienserna och arbeta degen i ca 15 minuter tills att den är slät och smidig.
- Låt degen jäsa till dubbel storlek. Förbered gärna degen i förväg och låt den hellre jäsa sakta i kylskåpet tills att du ska göra pizzorna. Om du har ont om tid kan du dubbla mängden jäst.
- Dela degen i fyra bitar och låt dem jäsa igen på en bakplåt täckt med plastfolie.
- Kavla ut degbitarna till fyra pizzor.

Ingredienser vit sås

4 dl crème fraîche
2 vitlöksklyftor, finhackade
2 msk citronsaft
1 msk rivet citronskal
1 tsk finhackad chili (valfritt)
Salt och peppar

Gör så här:

- Blanda alla ingredienser i en skål. Smaka av med salt och peppar.
- Låt såsen stå i kylan tills att du ska laga pizzan.

Ingredienser ruccolapesto

1 påse ruccola
1,5 dl olivolja
2 msk citronsaft
4 msk hackad mandel
Salt och peppar

Gör så här:

- Kör ruccola, olivolja, citronsaft och mandeln i en matberedare.
- Smaka av med salt och peppar.

Topping

200 g riven ost
8 skivor Prosciutto di Parma
4 msk hackad mandel
½ påse babyspenat

Gör så här:

- Bred ut den vita såsen och strö riven ost över pizzabottnarna. Grädda vid 220 grader i ca 10–15 minuter tills att bottnarna och osten är gyllenbruna.
- Toppa med Prosciutto di Parma, ruccolapesto, mandel och babyspenat före servering.