



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. september 2019

Forret

Pizza Bianca med pære og gedeost (4 personer).

Ingredienser: **Dej:** 500 gram hvedemel, 35 gram gær, ca. 3-3½ dl vand, 1½ spsk. olie, 1½ tsk. salt. **Topping:** 150 gram cremefraiche, 2 stk. pærer, 200 g gedeost i rulle, lidt olivenolie, lidt salt og sort peber, lidt chiliflager, 1 håndfuld rucola.

Opløs gæren i håndvarmt vand.

Tilsæt de øvrige ingredienser til dejen, og ælt dejen ca. 4-6 minutter, til den er glat og smidig. Form en kugle.

Lad dejen hæve, tildækket og lunt, ca. 30 minutter.

Slå dejen ned og form den til tre kugler og lad dem efterhæve, ca. 30 minutter til dobbelt størrelse. Nu er dejen klar til at blive rullet ud og brugt til pizza.

Rul dejen helt flad og smør et tyndt lag cremefraiche på dejen.

Skær pærer i tynde skiver. Læg pærer på pizzaen og afslut med skiver af gedeost.

Dryp lidt olie henover og krydr med salt, peber og chili.

Bag pizzaerne gyldne på stenplade eller bradepande. Kig efter 5 minutter.

Server straks med et drys rucola.

