



## PIZZA MED MANGOLD OCH GRUYÈREOST

Mumsig pizza som går att variera.

Tid: ca 1 timme

Ugn: 225°

### Ingredienser

Pizzadeg:

25 g jäst

2 ½ dl vatten, ca 37°

✿ 2 msk olivolja

1 tsk salt

✿ 7 dl vetemjöl

Fyllning:

✿ 1–2 gula lökar, skalade, grovhackade

✿ 3 vitlöksklyftor, skalade, hackade

✿ ½ dl olivolja

1 dl vitt vin

1 tsk salt

✿ 1 krm svartpeppar

½ mangoldhuvud eller

✿ 150 g bladspenat, i bitar eller strimlor

✿ 2 dl inkräm av dagsgammalt bröd, hackat

✿ 1–2 msk olivolja

1 chili, urkärnad, finhackad

✿ 2 tsk oregano, torkad

3 dl gruyèreost, eller annan stark ost

1 tsk flingsalt

**Tillagning:** Smula jästen i en bunke och rör ut den med vattnet. Tillsätt olja, salt och vetemjöl. Arbeta ihop till en smidig deg, för hand eller i degblandare, och jäs under bakduk 30 minuter.

Blanda lök, vitlök, ½ deciliter olja, vin, salt och peppar i en kastrull. Låt koka på hög värme cirka 5 minuter tills löken är mjuk. Mixa blandningen till en slät puré.

Kavla ut pizzadegen på ett bakplåtspapper och dra över pappret på en plåt. Bred ut lökpurén över degen och täck med mangold eller bladspenat. Strö över brödhacket, ringla över olja, strö över chili, oregano, ost och slutligen flingsalt. Grädda i 12–15 minuter.