

Löjromspizza till påsk?

Har tjuvstartat påskhelgen, sitter och sippar på ett glas vin, kollar på Rebecka Martinsson och planerar god mat. Den här löjromspizzan åt vi förra helgen, men skulle lätt kunna äta den en gång i veckan. SJUUKT GOD! Tror inte det blir den i helgen, men kan varmt rekommendera den!!



Löjromspizza

2 pizzor

Pizzadeg

25 g jäst

1 tsk strösocker

1/2 tsk salt

0,25 dl neutral olja

1 1/2-2 dl ljummet vatten

3 1/2 -4 dl vetemjöl special (ca 1/2 dl till utbakning)

Topping

4 dl crème fraiche
200 g riven parmesan
1 dl finhackad gräslök
1 dl finhackad rödlök
140 g Kalix löjrom
Flingsalt
Peppar
Citron

Blanda jäst, socker, salt, olja och fingervarmt vatten (37 grader) i en degbunke. Rör i mjöl, lite i taget, tills du får en fast och fin deg. Spara resten av mjölet till utbakning. Jäs pizzadegen i bunken under duk i cirka 30 minuter.

Dela degen i 2 bitar och baka ut dem med kavel så du får fina bottnar på mjölat bakbord. Bred på ca 1 – 1 1/2 dl crème fraiche på varje pizza och riv över massa parmesan. Grädda mitt i ugnen i ca 200 grader varmluft tills pizzorna fått fin färg. Ta ut pizzorna från ugnen och toppa med mer crème fraiche, gräslök, rödlök och löjrom (hade ingen gräslök, så jag tog basilikan istället). Strö över lite flingsalt och peppar. Servera citronklyftor till.

Receptet kommer från [Daniel Lakatosz](#).