



KARTOFFELPIZZA MED KYLLINGEKØDBOLLER, BURRATA OG BROCCOLI

10 SMÅ PIZZAER ELLER 4-6 ALMINDELIGE

Pizza "bianca" med kartoffel og burrata ost toppet med små kyllingekødboller.

Tilberedningstid pizzafyld: 1 time + 3 timer i ovn til pulled chicken

Tilberedningstid pizzadej: 2 døgn: hviletid 18+1+6 timer

INGREDIENSER

DEJ

4 dl vand
400 g hvedemel, gerne manitoba
8 g gær
15 g salt
200 g hvedemel
2-3 spsk. vand

PIZZAFYLD

400 g hakket kylling
2 tsk. salt
2 fed hvidløg
1/4 tsk. chiliflager
1 tsk. paprika
1 tsk. oregano

400 g kartofler
200 g broccolini
1/2 dl olivenolie
1/2 rød chili uden kerner
1 stor håndfuld bredbladet persille
2 burrata, 150 g drænet vægt

TILBEREDNING

DEJEN:

Rør vand, mel og gær sammen i en skål, dæk med plastfolie og lad det stå i køleskabet til næste dag, mindst 18 timer.

Kom dejen i en røremaskine og ælt den godt igennem i ca. 4 min. Tilsæt salt, hvedemel og lidt ekstra vand, 2-3 spsk. Ælt dejen ved høj hastighed i yderligere 5 min., til den er elastisk og slipper skålen. Hæld dejen ud på bordet, spænd den op og kom den i en olieret beholder med låg.

Lad den stå på bordet i ca. 1-2 timer. Del dejen i 10, form til boller og lad dem hæve i en lukket beholder til dobbelt størrelse i køleskabet, ca. 6 timer., så er de klar.

Når fyldet er klar og ovnen varm starter man med pizzadejen.

Træk pizzadejen ud og drej med håndfladen til en rund pizza. Hvis du ruller dejen, trykker du luften ud af dejen.

150 g mozzarella til pizza

Lidt revet parmesan

PIZZAFYLDET:

Rør hakket kylling sejt med salt og bland dernæst med knust hvidløg, chili, paprika og oregano.

Skæl kartoflerne og skær dem i meget fine tynde skiver. Skyl kartoflerne i iskoldt vand og hæld dernæst kogende vand over. Sørg for, de har dryppet godt af. Blancher broccolini et kort øjeblik.

Findel persille, chili og olie i en multihakker og lav en persilleolie.

Rør burrata sammen i en skål til en tyk creme.

Smør pizzaerne med burrata og læg kartoffelskiverne oven på.

Lav nogle små kødboller med fingrene og fordel dem oven på kartoflerne. Bag pizzaerne, 3-4 stk. ad gangen nederst i ovnen ved traditionel over-undervarme ved 275°C gerne på en pizzabagesten i ca. 4 min.

Kom mozzarella revet i mindre stykker samt broccolini oven på, og bag endnu 1-2 min. Dryp med persilleolie, riv parmesan hen over og server.

TIP:

Bag først alle pizzaerne med kartoffel og kødboller og derefter med broccolini, så er de næsten alle færdige samtidig. Pizzaerne kan sagtens fryses efter første bagning og så bages færdig inden servering.

TIP TIL DEJEN:

Hvis du ikke lige har tid til at dejen hviler og hæver over længere tid, så brug ekstra gær, 50 g til denne portion, men en kold dej er nemmere at arbejde med, og får dejen til at boble i kanten.

Hævetid: 1 time + 2 timer på køl efter formning til kugler.