

Dessertpizza med blandede bær



Ingredienser (1 pizza 3-4 pers):

Dej:

10-15g gær
1 1/4 dl lunkent vand
1 1/2 spsk olivenolie
1/2 tsk fint salt
200-250g hvedemel
50g durummel

Fyld:

125g ricottaost
150g blandede rokkedyssebær
50g god hvid chokolade
30g marcipan

Fremgangsmåde:

Opløs gæren i en skål med det lunkne vand. Kom 1/2 dl mel, olivenolie og salt i og lidt efter lidt tilsættes resten af melet under omrøring og det æltes sammen til en smidig dej som æltes grundigt på bordet i et par minutter.

Vask skålen og smør den med olivenolie, kom dejen tilbage i skålen og vend den, så den er dækket af olivenolie.

Lad dejen hæve på køl i mindst en time, gerne længere. (jo længere hævetid des mindre gær er nødvendigt)

Varm ovnen til 250 grader.

Rul pizzadejen tyndt ud og smør den med et tyndt lag ricottaost. Skær jordbær i skiver og fordel dem på bunden og drys derefter de andre bær jævnt ud over. Riv først den hvide chokolade over bærrene og derefter marcipanen.

Bag pizzaen i ovnen i 10-12 minutter.

Pynt evt. med et drys flormelis og lidt citronmelisse.