

## Hvid pizza med nye kartofler og grønne asparges



### Ingredienser (4 pers):

Dej:

25 g gær

2½ dl lunkent vand

1 tsk. salt

1 tsk. sukker

ca. 500 g fuldkorns-hvedemel

Fyld:

2 spsk. olivenolie

2½ dl ricotta

3-4 rokkedysse kartofler

8-10 grønne rokkedysse asparges

1 kugle frisk mozzarella

4 spsk. grøn pesto

### Fremgangsmåde:

Opløs gæren i lunkent vand med sukker. Ælt melet og derefter salt i dejen og ælt til den er glat og smidig. Form dejen til en kugle og rids den i toppen. Lad dejen hæve tildækket i et par timer et lunt sted, til ca. dobbelt størrelse.

Rul dejen ud på et meldrysset bord til en tynd pizzabund. Læg pizzabunden på en bageplade med bagepapir. Tænd ovnen på 250°. Smør pizzabunden med 1 spsk. olivenolie og dernæst ricotta.

Rens kartoflerne, skær dem i papirtynde skiver, og fordel dem på pizzaen. Knæk den nederste, træede ende af aspargeserne, og fordel aspargeserne på pizzaen. Skær mozzarella i grove stykker, og fordel den på pizzaen. Dryp med resten af olivenolien, og krydr med salt og peber. Sæt pizzaen i ovnen og skru ovnen ned til 200°. Bag pizzaen i 20-25 minutter. Dryp pesto over lige før servering.