



Pizza bianca med Västerbottensost och smörstekta kantareller

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Pizza bianca är en vit pizza utan tomatsås, istället tar man bara massa ost på botten. Jag tycker att västerbottensost passar bra eftersom det är så mycket smak i det. Sen passar ju västerbottensost och kantareller riktigt bra ihop så det här är en god pizza med svenska smaker.

Bästa pizzadegen får du om du kalljäser den ca 2 dygn och det bästa receptet hittar du i receptet på pizza margherita, så börja planera ditt pizzabakande någon dag innan du ska äta pizzan.



INGREDIENSER

pizzabotten
riven västerbottenost
färska kantareller, smörstekta

rödlök, strimlad
flingsalt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Godast blir det om man grillar pizzan med lite björkved på en pizzasten, men det går ju lika bra i ugnen på högsta temperaturen eller bara med en varm plåt att slänga in pizzorna på.
- 2** Forma degen rund och tunn och ha på riven eller skivad Västerbottensost.
- 3** Smörstek kantarellerna och häll på, toppa med skivad rödlök och flingsalt.
- 4** Släng in pizzan med bakplåtspapper på pizzastenen eller en varm plåt, efter någon minut kan du rycka bort pappret och fortsätta grädda den tills den är hård och krispig.
- 5** Pensla gärna kanten med olivolja när den är klar.