SNABBMAT

Höstiga minipizzor

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4-6**

60

Underbart krispiga små minipizzor med höstens bästa smaker! Det här receptet måste ni bara prova. Vi har använt oss av rökt renkött, men det går precis lika bra att använda sig av rökt renkött, rökt viltsvin, rökt skinka, bresoala eller något annant du tycker om. Med just rökigheten och viltsmaken passar riktigt fint till kantarellerna!

INGREDIENSER

50 gram jäst
1 tsk salt
3 deciliter vatten
7 deciliter vetemjöl
1 burk krossade tomater
salt
färsk basilika
1 burk creme fraiche
12 skivor rökt kött, gärna av vilt (t.ex. vildsvin), i tunna skivor
2 deciliter riven västerbottensost
1 decilter tranbär
200 gram kantareller

80 gram ruccola
smör

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda jäst, salt, vatten och mjöl i en stor bunke. Använd ljummet vatten så att jästen får maximal verkan. Låt jäsa i ungefär 30 minuter.
2. Under tiden som degen jäser kan du passa, på att förbereda toppingen. Rensa kantarellerna och riv dom i lite mindre bitar. Stek i stekpannan på låg värme tills all vätska ha svettats ut. Tillsätt sedan ordentligt med smör och smaka av med salt och peppar.
3. Mixa krossade tomater, salt och basilika till en slät tomatsås.
4. Riv västerbottensosten.
5. Vispa upp crème fraîche så att den blir lite rinnig i konsistensen.
6. Baka ut dina pizzor till önskad storlek. Var noga med att inte lägga för mycket tryck på kanterna så att dom fortsätter vara lite tjockare.
7. Variera basen på pizzan. Lägg crème fraîche på hälften och tomatsås på hälften, toppa med västerbottensost och grädde sedan på ugnens maxvärme (oftast ca 250 grader) i cirka 5-7 minuter tills osten smält och botten blivit krispig.
8. Ta ut ur ugnen och toppa direkt med rökt renkött, ruccola, tranbär, kantareller och några klickar crème fraîche. Dra ett varv med pepparkvarnen och servera direkt med ett gott glas vin!