

## Pizza bianca

2 port – 2 st

25 g	jäst
2,5 dl	vatten
0,5 tsk	salt
0,5 dl	olivolja
4 dl	vetemjöl
4 st	mandelpotatisar
4 msk	crème fraiche
0,5 st	gul lök
2 st	vitlöksklyftor
2 dl	riven västerbot- tensost
1 tsk	Plantin svart tryffel- olja
	färsk basilika
	flingsalt

Smula ner jästen i en bunke.  
Häll på vattnet och rör tills  
jästen löst sig. Blanda ner salt

och olivolja, och sedan mjölet.  
Arbeta degen i 10 min för  
hand eller 5 min i maskin. Låt  
sedan jäsa i ca 40 min. Skär  
under tiden potatis, lök och  
vitlök i så tunna skivor som  
möjligt. Sätt ugnen på 250  
grader. Forma två tunna, runda  
bottnar – använd olja på bänk  
och händer istället för mjöl  
då du arbetar degen. Lägg  
på en bakplåtspapperklädd  
plåt. Baka av bottnarna ca 10  
min. Ta ut och lägg på crème  
fraiche i ett jämnt lager, sedan  
ost, lök, vitlök och sist potatis.  
Avsluta gärna med lite ost.  
Sätt in i ugnen igen ca 15 min  
tills de fått fin färg. Ta ut och  
toppa pizzorna med tryffel-  
olja, flingsalt och basilikablad.  
Servera rykande varma!