

Bota en bönvägrare: Vit pizza med insmugna bönor

Både jag och ni har säkert mött dem: **bönvägrarna**.

Det gäller att börja mjukt har jag lärt mig, och då är detta recept en höjdare för här kan bönorna gömmas i degen, och du kan även välja att toppa med bönor.

Tack till Emma på Sweco för recepttips från @portionenundertian

För fyra pizzor:

Deg

- 0.25 pkt färsk jäst
- 2 dl kallt vatten
- 1 tsk salt
- 1 msk raps- eller olivolja
- 3 dl kokta vita bönor
- 7 dl vetemjöl (ev. lite mer beroende på sort)

Topping

- 2 dl crème fraiche
- 2 vitlösklyftor
- 150 g jordärtskocka
- 1 mellanstor röd lök
- 2 dl riven ost
- 150 g kassler (köp bara bra kött! Gärna på Reko-ring eller direkt från bonde)
- 2 tsk torkad timjan
- 8 klyftor picklad persisk vitlök
- Om du kör med öppna kort: 60 st. kokta bruna bönor
- Svartpeppar



Bönland



Bota en bönvägrare: Vit pizza med insmugna bönor

Gör så här: Deg

1. Smula jästen i en bunke.
2. Slå på vattnet och rör om. Rör i salt och olja.
3. Mixa de kokta vita bönorna så att de blir släta och vispa ner i jästvattnet.
4. Rör i mjöl, så att du har en bra deg som du kan knåda. Knåda i någon minut.
5. Jäs under bakduk i 60-80 minuter i rumstemperatur.
6. Sätt ugnen på 250 grader.

Gör så här: Topping och bakning

1. Pressa vitlöken och blanda ned i crème fraichen
2. Riv osten grovt.
3. Skär jordärtskocka, kassler och röd lök tunt.
4. Om du vill vara ärlig med bönorna: Öppna burken med bruna bönor, häll av spadet, skölj och låta rinna av
5. Ta fram en stor gjutjärnspanna (mint 30 cm i diameter) helt utan plastdetaljer. Obs! Du kan förstås baka av pizzan direkt på plåt eller pizzasten också.
6. Sätt gjutjärnspannan ovanpå bakplåtspappret och rita av gjutjärnspannans form på bakplåtspappret och mjöla bakplåtspappret, se bild.
7. När degen jäst klart: lägg upp den på bakplåtspappret och kavla ut så att den ryms inom cirkeln du ritat på bakplåtspappret.
8. Bred ut crème fraichen på pizzabotten.
9. Lägg på ost, jordärtskocka, röd lök, kassler och ev. bruna bönor.
10. Strö på timjan, svartpeppar och ev. salt beroende på hur salta dina andra toppings är.
11. Grädda i ugnen i ca 10-15 min (tills den får en fin yta).
12. Ta ut pizzan (tänk på att gjutjärnspannan är asvarm).
13. Om du fått tag på picklad persisk vitlök: Skär den i tjocka skivor och lägg upp på.
14. ÄT.



Bönland