

Cacio e pepe-pizza

Över 60 min

13 ingredienser

Medel

Cacio e pepe-pizza med rikligt med nymalen svartpeppar och generösa mängder vällagrad ost. Låt ingredienserna från den italienska pastaklassikern cacio e pepe ta plats som pizzatopping.



Ingredienser 4 pizzor

Deg

4 g	färsk jäst (4 g jäst motsvarar ca 1 tsk)
700 g	vetemjöl (700 g vetemjöl motsvarar ca 11 1/2 dl)
5 dl	vatten
2 tsk	salt
2 msk	olivolja (+extra till jäsning)
250 g	ricottaost
2 msk	olivolja
1/2 tsk	salt
2 msk	finrivet citronskal
3 dl	riven parmesanost
3 dl	riven pecorinoost

Till servering

svartpeppar

olivolja

För alla

Innehåller gluten.

Gör laktosfri: byt ut ricottaost mot laktosfri färskost.

Gör mjölkproteinfri: byt ut ostarna mot mjölkproteinfria ersättningsprodukter.

Gör äggfri: byt ut pecorinoost mot parmesanost.

Känsliga äggallergiker bör välja parmesanost utan konserveringsämnet E1105 Lysozym, t ex parmigiano reggiano.

Näringsvärdet är beräknat per pizza.

Gör så här

Smula jästen i en bunke eller köksmaskin med degkrok. Tillsätt mjöl, vatten, salt och olja. Blanda 10 minuter på medelhastighet.

Lägg upp degen på bakkbord. Dela degen i 4 bitar (för 4 pizzor) och rulla till jämna bollar. Gnid in degen med olja så den inte torkar. Låt jäsa 4–5 timmar i rumstemperatur eller 12–24 timmar i kylan.

Sätt ugnen på 250°C och ställ in en pizzasten eller en plåt upp och ner.

Kavla eller dra ut degen till runda pizzor. Blanda ricottan med olja och salt. Bred på pizzorna och strö över citronskal och hälften av osten. Grädda pizzorna i omgångar på pizzastenen 5–10 minuter.

Strö över resten av osten och rikligt med svartpeppar. Ringla över olja och ät direkt.

Tips

Använd färdig pizzadeg för en ljuvlig cacio e pepe-pizza på nolltid!