



## Pizza med lakridscreme, kartoffel og fennikel

<b>Kort beskrivelse af retten:</b>	En lækker hvid pizza med en skøn smag af lakrids		
<b>Antal personer:</b>	4-6		
<b>Ingredienser:</b>  Topping: 200 g fed, friskost gerne gedeost 2 spsk. lakridspulver 1 fed hvidløg Olivenolie 2-3 bagekartofler 1 fennikel Rosmarin  Dej: ½ l lunkent vand 10 g gær 10 g salt 10 g sukker 1 dl olivenolie Ca. 225 g durummel Ca. 625 g hvedemel	<b>Grillmetode:</b>	Direkte	
	<b>Optænding:</b>	Kul:x Gas:x	
	<b>Grilltemperatur:</b>	200-250 °C	
	<b>Kernetemperatur:</b>	55-60 °C	
	<b>Udstyr:</b>	Pizzasten	
	<b>Forberedelsestid:</b>	120 min.	
	<b>Tilberedningstid:</b>	8-10 min.	
	<b>Samlet tid:</b>	130 min.	
	<b>Sværhedsgrad (nem/middel/svær):</b>	Nem	

<b>I køkkenet</b>	<p><i>Topping:</i>  Riv hvidløget ned i en skål. Tilsæt friskost, lakridspulver ,½ dl olivenolie, salt og peber.  Rør godt rundt, så evt. klumper forsvinder, tilsæt evt. lidt vand, så den får en let cremet konsistens.  Skyl kartofler og fennikel, og skær dem i meget tynde skiver, brug evt. et mandolinjern. Hak rosmarinen fint</p> <p><i>Dej:</i>  Bland ingredienserne og ælt dem godt sammen. Stil dejen i køleskab i mindst 2 timer. Rul dejen tyndt ud og læg den på bagepladen. Dæk bunden med friskost-lakrids-creme. Læg kartofler og fennikel i et tyndt lag over hele pizzaen, drys med rosmarin og til sidst lidt raw lakridspulver.</p>
<b>Ved grillen</b>	<p>Klargør grillen til indirekte, høj varme. Læg pizzastenen på grillen og lad stenen varme op i 5-10 min. Sæt pizzaen på stenen, og bag den i 8-14 min. afhængig af størrelsen og mængden af toppings.</p>
<b>Tips</b>	<p>Lav gerne pizzadejen dagen før, og lad den hæve natten over. Det giver en sejere dej, som er nemmere at rulle flad.</p> <p>Ekstra sprød bund: Rul pizzadejen ud på pladen. Bag pizzaen i et par minutter. Træk derefter pizzaen af pladen og over på pizzastenen. Lad den bage færdig her.</p>