

# Grovpizza med karamelliserede rødløg og rødbede

4 personer

## Ingredienser

3 dl lunt vand (max. 40°)

15 g gær

2 spsk. surdej eller yoghurt (kan udelades)

100 g groft mel f.eks. fuldkornshvede- eller rugmel

375 g hvedemel

2 tsk. salt

## Fyld

6 rødløg, i tynde skiver

2 spsk. smør eller olie

1 tsk. balsamico eller anden vineddike

Salt og friskkværnet peber

Ca. 200 g fast ost (f.eks. emmentaler)

4 rødbeder, i tynde skiver

1/2 spsk. olivenolie til pensling

4 forårsløg, i tynde skiver (kan udelades)

Friske urter til topping



## Fremgangsmåde

Bland vand, gær, surdej/yoghurt og det grove mel i en skål. Bland halvdelen af hvedemelet i og ælt i 3-4 minutter. Tilsæt resten af melet sammen med saltet og ælt yderligere 3-4 minutter. Sæt dejen til hævnings tildækket og på et lunt sted i ca. 1½ time eller til den er hævet til dobbelt størrelse.

Smelt smørret på en pande og steg løgene over middel varme og under omrøring i 10-15 minutter til de er bløde og gyldne. Hæld eddike på, drys med lidt salt og friskkværnet peber og tag panden af varmen.

Tænd ovnen på 220°/200° varmluft. Rul dejen ud i ca. 1 cm tykkelse, læg dejen på en bageplade beklædt med bagepapir og fordel de bløde løg på den. Riv osten udover og fordel rødbedeskiver udover. Pensl rødbedeskiverne med olie og bag pizzaen i 15-20 minutter til kanten og rødbederne er gyldne.

Server pizzaen lun, drysset med forårsløg og friske urter.

*Kilde: Opskrift og billeder udlånt fra bogen "Mad fra Samvirke - Rodfrugter"*