



Her er 2 opskrifter på pizza til vandreturen eller når du er kommet hjem. En kartoffelpizza med skvalderkålspesto til forårsturen, og en pizza med skiver af Karl Johan til efterårsturen. Med garanti ikke pizzaer du får på dit stampizzeria.

Kartoffelpizza med Skvalderkålspesto

Her er en opskrift man du næsten med garanti aldrig har fået før på en vandretur.

Dej (til 2 pizzaer):

25 g gær
2½ dl lunkent vand
ca 400 g hvedemel (så det passer)
1½ tsk salt
1 tsk sukker
1 spsk. olivenolie.



Fyld:

Skvalderkålspesto – svarende til pesto af knapt 50 g skvalderkål eller hvad der kan være i en presset mugge.

50 g skvalderkål – (friske unge blade er bedst)
40 g mandler
40 g fast ost – (brug gerne en Rød Prima Donna) eller parmesan.
Saft fra 1 lime eller ½ citron
1-2 fed hvidløg
Salt og peber
Jomfru olivenolie efter behov, så det opnår den rette konsistens.

Ekstra fyld:

2-3 stk bagekartofler (andre kartofler kan sagtens bruges).
Kapers
Salt
Olivenolie
50 g parmesanost.

Rør gæren ud i vandet, tilsæt salt, sukker og olie og ælt melet i. Ælt dejen til den er smidig og elastisk. Dejen hæver til dobbelt størrelse i ca. 1 time.

Kartoflerne skrælles og skæres i tændstikstynde stænger. Det er meget vigtigt at de ikke bliver for tykke, da de så ikke vil blive bagt rigtigt og få den rigtige sprødhed.

Kartoffelstængerne blandes med en god sjat olivenolie, salt og evt. en spsk. tørrede krydderi. Oregano, basilikum, eller noget ude fra naturen. Vild timian eller vild merian kan varmt anbefales.

Dejen rulles tyndt ud, så man får 2 tynde pizzaer. På vandreturen har man sjældent en kagerulle med, men ofte en god flaske rødvin – flasken kan sagtens bruges som kagerulle før og efter den er åbent. Men man kan selvfølgelig også bare svinge den som de gøre på rigtige pizzariaer.



Pestoen smøres på i et jævnt lag på hele pizzaen. Kartofflerne lægges på. Det er vigtigt at lagene ikke bliver for tykke, da kartoflerne så ikke vil blive bagt ordentligt.

Drys godt med kapers. Et par spiseskefulde eller 3 til hver. Parmesanosten drysses i et tyndt lag ud over pizzaen.

Bag pizzaen ved stærk varme midt i ovnen i 10-15 minutter, indtil den er sprød i bunden og kartoflerne er bagte. Det kan være lidt af en udfordring at ramme den rigtig temperatur i en brændefyret oven, men som regel går det ganske godt med pizza.

Det er meget vigtigt at kartoflerne skæres tyndt ud og at bunden ikke bliver for tyk.

Skvalderkål er bedst om foråret, hvor bladene endnu er sprøde og lysegrønne. – men det går et stykke hen på sommeren hvis man tager de nye skud. Du kan også snyde og bruge en færdig pesto – det er nemt at have med i rygsækken. Eller lav bare en pesto og brug til alt andet på turen.



Skvalderkålsblade som de ser ud, når de er bedst. Lysegrønne, sprøde og lækre.

Pizza med Karl Johan



Om efteråret kan det varmt anbefales at prøve at lave en pizza med friske skiver af Karl Johan svampe.

Lav en dej som oven for.

Herudover skal du lave en tomatsovs til pizza – hertil skal du bruge.

1-2 løg
1 fed hvidløg
lidt olie
krydderier (oregano, basilikum eller noget godt fra naturen)
salt og peber.

Pil og hak løgene fint, svits dem af i olien til de er klare. De må ikke blive brune.

Tilsæt en dåse flåede tomater, salt og krydderi.

Kog det ind til det har en passende fast konsistens.

Rul dejen ud som beskrevet ovenfor.

Smør tomatsovsen på og fordel de tyndt udskårne skiver af frisk plukkede Karl Johan (Spiselig Rørhat) eller Brunstokket rørhat.

Fordel evt. et par skiver god skinke sammen med svampene og slut af med et lag revet mozzarella ost. Lad være med at købe pizza –topping eller lign. – det har intet med ost at gøre.

Pizzaen sættes i ovnen og bages til den er nok.

Velbekomme.