



## RECEPT

## Pizza med äpple, korinter och vanilj

Buffé nr 2 2012, sida 13

Detta recept är ännu inte betygssatt. [0 kommentarer](#)

SVÅRIGHETSGRAD: Medel

TILLAGNINGSTID: Under 45 min

PORTIONER: 8 bitar

## Ingredienser

5 syrliga [äpplen](#)  
1 rulle färsk [smördeg](#) (à 250 g, se även Tips nedan)  
2 msk [florsocker](#)  
1 tsk [kanel](#)  
3 msk [korinter](#) eller russin  
1/2 dl [calvados](#) eller rom  
1 msk [vatten](#)  
[citronmeliss](#) till garnering

## Vanilj-crème fraiche

2 dl [crème fraiche](#)  
1 [vaniljstång](#)  
2 msk [florsocker](#)

## Gör så här

1. Sätt ugnen på 225°C.
2. Kavla ut smördegen någorlunda rund och skär ev bort lite kant om du vill ha den helt rund. Nagga med gaffel.
3. Kärna ur och skär äpplena i mycket tunna skivor. Lägg skivorna omlott i en ring på degen. Börja utifrån och fyll på in till mitten. Pudra över florsocker och kanel.
4. Grädda pizzan mitt i ugnen ca 20 minuter, tills den fått fin färg.
5. Koka ihop korinter, calvados eller rom och vatten i en liten kastrull tills all vätska kokat bort. Låt svalna.
6. **Vanilj-crème fraiche:** Dela vaniljstången på längden och skrapa ut fröna med kniv. Vispa ihop crème fraiche med vaniljfrön och florsocker.
7. Servera pizzan varm med vanilj-crème fraiche, korinter och äppelsallad (se Tips nedan). Gärnera med citronmelissblad.

## För alla

Gör glutenfri: använd glutenfri smördeg, finns fryst från DS/Fria bröd.

Gör laktosfri: använd laktosfri smördeg och crème fraiche.

Gör mjölkfri: använd mjölkfri smördeg och ersätt crème fraiche med mjölkfritt alternativ, t ex Sour supreme eller Yosa Havre fraiche.

Gör äggfri: använd smördeg utan ägg.

## Tips

Välj ett smakrikt och syrligt äpple, gärna aroma när det är i säsong.

Variera degen: I dag finns flera sorters färdiga degar att botanisera bland. Testa t ex pizzadeg, mördeg eller filodeg i stället för smördeg när du gör äppelpizza. Vad du väljer beror helt på om du vill ha pizzan salt och mjuk, spröd och smörig eller tunn och frasig.

Äppelsallad (för 8 port): Dela, kärna ur och skär 3 syrliga äpplen (ca 300 g) i mycket tunna strimlor. Blanda med finrivet skal av 1 citron, 1/2 dl färskpressad citronjuice, 1 msk socker, 1 krm salt och 2 msk olivolja. Servera till äppelpizzan.

