

Pizza med kjøttdeig, squash og pesto



En skikkelig lørdagspizza med 100% norsk kjøttdeig fra den norske bonden!

1

Slik gjør du

Forvarm ovnen til 250 grader. Bruk gjerne en pizzastein dersom du har det. Rør ut gjæren i lunkent vann (37 grader). Bland sammen de tørre ingrediensene i en bakebolle. Når gjæren så vidt begynner å boble, blander du i olivenoljen og rører det sammen med det tørre.

2

Elt denne til en smidig deig i ca. 10 minutter, legg den tilbake i bakebollen med litt mel over, dekk med plast og hev på et lunt sted i 30 minutter eller til deigen har doblet størrelse.

3

Del deigen i to (ev. fire) og kjevle delene så tynne du klarer. Legg de på bakepapir (kjevle de gjerne rett på bakepapiret). Gjør klar fyllet mens deigen hever.

4

Skjær squashen i 2 mm tykke skiver (bruk en mandolin eller potetskreller), fjern frøene og finhakk chilien.

5

Riv parmesan. Smør så pizzabunnene jevnt med crème fraîche, klist ut kjøttdeigen i små biter. Fordel ut squash og chili på pizzen. Dryss over revet parmesan og biter av mozzarella. Avslutt med et dryss med salt og pepper. Stek i 8-10 minutter og server med pesto og frisk basilikum.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Pizzadeig / Pizzabunn

Tørrgjær	1,5 ts
Vann (fingervarmt)	1,5 dl
Hvetemel	100 g
Salt	1 ts
Olivenolje	1 ss

Fyll

Gilde kjøttdeig	400 g
Crème fraîche	1 boks
Squash	0,5 stk
Grønn chili	1 stk
Parmesan (revet)	100 g
Fersk mozzarella	2 stk (i poses)
Salt & Pepper	2 klyper
Pesto	1 dl
Basilikum	0,5 stk

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose