

Pizza med skinke, oliven og sopp



En deilig hjemmelaget pizza hele familien vil like. Mild og god!

1

Pizzadeig

Smuldre gjær i melet og bland inn resten av ingrediensene. Elt godt, helst med en kjøkkenmaskin med eltekrok, ca. 10 minutter, så du får en glatt og smidig deig. Dekk til og hev deigen i minimum 1 time eller til dobbel i størrelse. Har du ikke eltekrok bruker du hendene dine.

2

Pizzasaus

Finhakk løk, hvitløk og chili og fres mykt i olivenolje, ca. 5 minutter. Rør inn tomatpuré og fres videre i 1 minutt. Ha i tomater, balsamico, urter, sukker, salt og pepper, og la småkoke til en tykk saus.

Koketiden varierer om du bruker ferske, solmodne tomater eller tomater på boks. Med ferske, søte tomater holder det at sausen koker i 5-8 minutter, men fordi tomater på boks har mer syre trenger de å koke i minst 45 minutter for at sødmen skal komme fram. Du kan kjøre sausen glatt med stavmikser om du ønsker. Smak til med sukker, salt og pepper.

3

Slik gjør du når pizzadeigen er ferdig hevet

Sett ovnen på 240 grader.

Fordel ut pizza bunnen på en stekeplate.

Smør ut pizzasaus og ha over mozzarella.

Del opp sopp, oliven og tomater og fordel det ut over pizzaen.

Topp med frisk oregano.

Stek i ovnen i ca. 15 min eller til pizzaen er gylden og sprø.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Pizzabunn - Obs! Tilberedning + heving tilsvarer ca. 2 timer. Eventuelt kjøp ferdig fersk pizzabunn.

Hvetemel	1 kg
Gjær	25 g
Salt	1 ts
Vann (fingervarmt)	7 dl

Tomatsaus

Gul løk	1 stk
Hvitløk	2 fedd
Plommetomat	800 g
Olivenolje	2 ts
Balsamicoeddik	3 ss
Basilikum	2 ss
Hvitt sukker	1 ts
Salt & Pepper	

Topping

Revet mozzarella	4 dl
Sorte oliven	1 neve
Sjampinjong	4 stk
Cherrytomater	1 pk
Frisk oregano	

Allergener

- Gluten
- Svoveldioksid og sulfitter