

Image not found or type unknown



Oppskrift

Pizza med pølsekiver, pesto og cherrytomater

Image not found or type unknown



Pizza står på favorittlisten for middag hos mange. Kjøttpølser er en smakfull topping!

1

Amerikansk 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 ca. 1 time. Alternativt kan du brette ut en ferdig kjøpt deig på en stekeplate.

2

Topping

Smør på pesto og topp med ost, rødløk delt i ringer, delte cherrytomater, kjøttpølser i skiver og sorte oliven.

Hakk rosmarin og strø over. Stek pizzaen i ca 20 min på 225 °C

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ikke prøvd limeedderkål på pizza før?

Server pizzaen med grønn salat og limeedderkål. Det er magisk!

Ingredienser

Amerikansk pizzabunn - OBS: TILBEREDNINGSTID + HEVING TILSVARER CA 2. TIMER

Hvetemel	1 kg
Gjær	50 g
Salt	1 ts
Vann (fingervarmt)	7 dl

Amerikansk pizzabunn - OBS: TILBEREDNINGSTID + HEVING TILSVARER CA 2. TIMER

Topping

Sukker 1 ss

Topping

Rødløk 1 stk

Revet ost 400 g

Sorte oliven u/stein 1 glass

Kvister med rosmarin 1 glass

Rosmarin 2 kvister / stilker

Cherrytomater 1 pk

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose