

Image not found or type unknown



Oppskrift

Pøsepizza

Image not found or type unknown



Denne retten lages på 30 minutter med ferdig deig

1

Slik lager du hjemmelaget bunn

Bland mel, tørrgjær og salt. Bland inn kaldt vann og olje. Hvis deigen blir for klissete tilsett litt mer mel. Hev deigen i ca. 45 minutter.

2

Sett ovnen på 250 grader. Kutt pølsene i biter og mozzarella i skiver. Kjevle ut pizzaleiven og legg den på bakepapir. Smør på pizzasaus og fordel mozzarella, pølsebiter og friske basilikumblader utover. Dryss over tørket oregano.

3

Stek pizzaen i ca. 8 – 10 minutter; alt etter som ovnen din steker. Dryss over frisk basilikum og server.

Produkter i denne oppskriften

Grillpølse 480g

Image not found or type unknown

7e4sz8rx8e

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser	1 pk
Ferdig pizzabunn	1 stk
Pizzasaus	1 boks
Mozzarella	2 stk
Basilikum	1 stk
Tørket oregano	10 stk

Hjemmelaget pizzadeig

Hvetemel	5 dl
Tørrgjær	1 pk
Vann	2 dl
Salt	1 ts
Olivenolje	3-5 ss

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose