

Image not found or type unknown



Oppskrift

Pizza Melodi grand prix

Image not found or type unknown



En fargerik og smakfull pizza som gjør seg spesielt godt i lysere tider. Gjør klar pizzadeigen i god tid før du skal steke pizzaen. Varm ovnen til 220 grader. Stek pizzaen til den får en gyllen farge.

1

Italiensk pizzabunn

Smuldre gjær i melet og bland inn resten av ingrediensene. NB! Husk at vannet må ha en temperatur tilsvarende kroppsvarme (Ca. 37 grader). Hvis vannet er for kaldt hever ikke deigen. Elt godt, helst med en kjøkkenmaskin med eltekrok, ca. 10 minutter, så du får en glatt og smidig deig.

2

Dekk til og hev deigen på et varmt sted (fint å sette det på varmekabler) i minimum 1 time eller til dobbel i størrelse.

3

Kjevle eller dra ut tynne pizzabunner på et melet bord.

For at bunnen skal bli helt perfekt bør den ha litt oksygen i seg. Derfor er det optimalt og dra ut deigen fremfor å kjevle fordi man klemmer ut luft når man kjevler.

4

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.

5

Topping

Pensle med ønsket mengde tomatsaus (pizzasaus).

Plasser store biter av fersk mozzarella ut over pizzadeigen. Har du ikke fersk mozzarella kan du benytte revet mozzarellaost.

Fordel gorgonzola i små biter mellom mozzarellaen.

Stek pizzadeigen med osten til kanten på deigen er gyllen brun.

Spre fersk persille ut over pizzaen.

Kutt pizzaen i ønsket antall stykker.

Legg skinke på hvert stykke.

Vel bekomme, fra den italien.... Norske bonden!

Ingredienser

Italiensk pizzabunn - Obs: Tilberedningstid + heving tilsvarer ca 2. timer

| | |
|--------------------|--------|
| Hvetemel | 1 kg |
| Gjær | 15 g |
| Salt | 0,5 ss |
| Olivenolje | 1 dl |
| Vann (fingervarmt) | 7,5 dl |
| Pizzasaus | |
| Gul løk | 1 stk |
| Hvitløk | 2 fedd |
| Tomatpurè | 1 ss |
| Plommetomat | 800 g |
| Olivenolje | 2 ts |
| balsamicoeddik | 3 ss |
| Basilikum | 2 ss |
| Sukker | 1 ts |

Italiensk pizzabunn - Obs: Tilberedningstid + heving tilsvarer ca 2. timer

Pizzasaus

Topping

Salt & Pepper

Topping

| | |
|------------------|-------|
| Persille | 1 stk |
| Revet ost | 3 dl |
| Rødløk | 1 stk |
| Spekeskinke | 200 g |
| Fersk mozzarella | 4 pk |

Allergener

- Gluten
- Svoveldioksid og sulfitter
- Melkeprotein inkl laktose