

Image not found or type unknown



Oppskrift

Pizza med kjøttboller

Image not found or type unknown



Hvordan ble den amerikanske pizzaen til? Opprinnelig var pizzaen italiensk fattigmannskost på 1700-tallet, og det var ikke før på 1800-tallet pizzaen for alvor gjorde sitt inntok til amerikanerne. I forbindelse med masseutvandring til Amerika, ble pizzaen introdusert og retten falt i god smak hos Amerikanerne.

I dag er den største forskjellene mellom den italienske- og amerikanske pizzaen tykkelsen på pizzabunnen, og ikke minst mengde pizzafyll. For mens ordtaket "Less is more" beskriver den italienske pizzaen, kan vi trygt si at den amerikanske pizzaen passer bedre inn i kategorien "More is more".

1

OBS: Tilberedning + heving av deigen tilsvarer ca. 2 timer.

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.

2

Finhakk løk og hvitløk og fres mykt i olivenolje, ca. 5 minutter. Ha i kjøttet, stek videre mens kjøttet hakkes i biter. Rør i tomatpuré og fres videre i 1 minutt. Ha i tomater, balsamico, basilikum, 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. Smak til med sukker, salt og pepper.

3

Sett ovnen på 230 °C. Press deigen ut i en liten langpanne eller rund pizzapanne. Sørg for at det blir en litt tykk kant rundt hele. Fordel tomatsousen utover, la gjerne kanten være uten saus. Finsnitt hvitløk og vårløk i tynne skiver og del paprika i små terninger. Fordel utover pizzaen med kjøttboller og revet ost. Stek i ovnen

i 20-25 minutter. Dekk gjerne til toppen om den blir for mye stekt.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Amerikansk pizzabunn - Obs: Tilberedningstid + heving tilsvarer 1-1,5 time

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

Tomatsaus

Gul løk	1 stk
Hvitløk	2 fedd
Plommetomat	800 g
Basilikum	2 ss
Olivenolje	2 ts
balsamicoeddik	3 ss
balsamicoeddik	3 ss
Sukker	1 ts
Salt & Pepper	

Topping

Hvitløksfedd	2 stk
Vårløk	4 stilker
Paprika	1 stk
Kjøttboller	400 g
Revet ost	200 g

Allergener

- Gluten
- Svoveldioksid og sulfitter
- Paprika
- Melk
- Melkeprotein inkl laktose