

Artikler

## **Pizza - alle våre oppskrifter**



Bli inspirert av Gildes oppskrifter på pizza! Pizza er en rett som er elsket av mange, og det finnes uendelige måter å lage den på. Her har vi samlet alle våre oppskrifter, tips og triks. Prøv en av dem i dag og bli en pizza-ekspert du også!

## Klassisk pizza

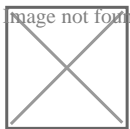


Rating of this product is 3.75 out of 5.

### Pizza med pepperoni og skinke

Pizza med pepperoni og skinke er en klassiker det er vanskelig å ikke elske. Ikke minst er den enkel!

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



Rating of this product is 3.2 out of 5.

## **Pizza med skinke og ost**

Klassisk pizza med skinke og ost. Lett og lage og mild i smaken. Skikkelig familie pizza.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

## Pøsepizza

Denne retten lages på 30 minutter med ferdig deig

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

## Pizza med skinke, oliven og sopp

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

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

**Kjøp pizzatopping fra Gilde på nett**

**Kjøp produkter fra Gilde på nett**





## Pepperoni 130g

NYT Image not found or type unknown

5000003773

0.130kg

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



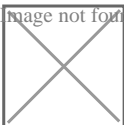
## Salami Siliana Topping 130g

NYT Image not found or type unknown

5000006587

0.130kg

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



## Løvtynn Ekte KOKT SKINKE 110g

Nøkkelhull or type unknown

5000002569

0.110kg

image not found or type unknown

[Les mer](#)



## Smårettskinke 200g

NYT or type unknown

5000004298

0.200kg

image not found or type unknown

[Les mer](#)

## Italiensk pizza





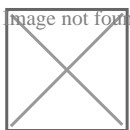
Rating of this product is 5 out of 5.

### **Pizza Capriccosa med ekte løvtynn skinke**

Obs: Dersom du lager hjemmelaget deig tilsvarende tilberedningstid + heving av deigen ca. 3 timer totalt før pizzaen er klar til å spises.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Oppskrift

## Pizza siliana

Obs: Dersom du lager hjemmelaget deig tilsvarer tilberedningstid + heving av deigen ca. 3 timer totalt før pizzaen er klar til å spises.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 3.5 out of 5.

## Hvit pizza med Go' & magrere salami

Hvit pizza med litt magrere salamipølse

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

## Italiensk pizza med salami silliana og sopp

I mange århundrer var pizza en italiensk bonderett. Det var en fattigmanns kost og besto kun av dagens pizzabunn. Hovedsakelig ble pizza solgt av omreisende handelsmenn til fattige bønder i Napoli på...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

## **Pizza Melodi grand prix**

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.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



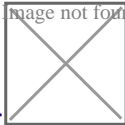
## Løvtynn Ekte KOKT Skinke 110g

Nøkkelhull Image not found or type unknown NYT

5000002569

0.110kg

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



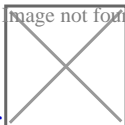
## Salami Siliana Topping 130g

NYT Image not found or type unknown

5000006587

0.130kg

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



## Salami Siliana 130g

**NYT** Image not found or type unknown

5000004265

0.130kg

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



## Oppskrift på hjemmelaget pizzadeig



Rating of this product is 5 out of 5.

## Pizzadeig fra bunn

Lag hjemmelaget pizzadeig i den varianten du liker best! Italiensk tynn, glutenfri eller kanskje tykk amerikansk bunn er det som frister? Bli inspirert til å lage din perfekte pizza med Gilde.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



## Amerikansk pizza





Rating of this product is 5 out of 5.

## Amerikansk pizza for kjøttelskere

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...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

## Pizza med kjøttboller

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".

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



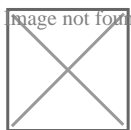
Rating of this product is 5 out of 5.

## **Pesto pizza med pølse**

Pizza står på favorittlisten for middag hos mange. Pesto er et smaksrikt alternativ til tomatsaus, og passer perfekt for deg som vil ha variasjon i pizzamiddagen. Prøv våre kjøttpølser som topping!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



## **Glutenfri med blåmuggost**

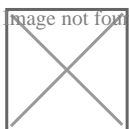


Rating of this product is 4.5 out of 5.

## Glutenfri pizza med spekeskinke

Denne pizzaen er like god, bare glutenfri. Selvfølgelig kan du bruke annen pizza-topping dersom du ønsker det, men vi lover deg at hvis du liker ost og spekemat, kommer du til å elske denne varianten!

Image not found or type unknown



[Les mer](#)

## Pizza med en vri



Oppskrift

## Pizza med kjøttdeig, squash og pesto

En skikkelig lørdagspizza med 100% norsk kjøttdeig fra den norske bonden!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

## **Birkebeinerpizza med spekeskinke**

Pizza med 100% norsk spekeskinke

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

## Pitapizza med lammeskav

Pitapizza er løsninger dersom du vil lage en rask og enkel middag. Dette er en oppskrift hvor vi har brukt godt norsk hverdagslam og hvit saus. Resultater er en supergod og enkel pizza med lammekjøtt....

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

## Tre ulike minipizzaer med kjøttpølse

Kjøp ferdig pizzabunn, del deigen i småpizzaer og topp med følgende:

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 5 out of 5.

## Pinnekjøttpizza med juletopping

Hvor deilig er det ikke med pizza i romjulen? Her har du en variant der du kan bruke restene av pinnekjøttet til topping sammen med friskt granateple. Denne retten kan ta opp til 1 time å lage dersom...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)