

Oppskrift

Pizza Capriccosa med ekte løvtynn skinke



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

1

Begynn med pizzadeigen

Bland alle ingredienser i en kjøkkenmaskin og la det elte til deigen er fast, men den kan fint være litt klissete. La deigen heve i minst 30 minutter på et lunt sted med kjøkkenhåndkle over. Eller legg bollene på oljet fat og legg plastfilm over og la de heve i 2-3 timer i romtemperatur. Del deigen i 4 og form boller som du så trykker ut mens du snur rundt og rundt så den blir flat og fin. Ha semulegryn under deigen så fester den seg ikke så lett i benken, og er enkel å få over på pizzastein på grillen. Du kan bruke kjevle også hvis du synes dette er vanskelig.

Tips! Dårlig tid? Kjøp ferdig bunn og saus, så går det fortere ;)

2

Pizzasaus

Surr hakket løk og hvitløk i smør til den blir blank. Hell over hermetiske tomter og hakkede urter og chili. Ha i olje, soyasaus og litt pepper. Kok opp og la det småputre i ca 20 min til konsistensen blir litt tykkere. Smak til med sukker.

3

Ha på topping og legg på grillen

Fyr opp grillen og legg på pizzasteinen slik at den blir skikkelig varm.

Legg de ferdige leivene utover å smør på pizzasaus. Topp med revet mozzarella, skivet champignon, artisjokkhjerter og løvtynn skinke. Bruk en pizzaspade eller bruk grillspader å legg pizzaen på steinen i grillen. Sett på lokket, men pass på - dette kan gå fort! Løft litt opp på pizzaen etter noen minutter slik at du ser at den ikke brenner seg. Pizzaen er ferdig når den er crispy og osten smeltet.

Topp med olivenolje og fersk oregano

Nyt en deilig italiensk pizza.

Ingredienser

Pizzadeig

| | |
|--------------------|------|
| Hvetemel | 1 kg |
| Vann (fingervarmt) | 6 dl |
| Olivenolje | 6 ss |
| Tørrgjær | 1 pk |
| Salt | 2 ts |

Pizzasaus

| | |
|---------------------------|----------|
| Finhakkede tomater (boks) | 2 bokser |
| Hvitløksfedd | 2 stk |
| Sjalottløk | 2 stk |
| Olivenolje | 2 ss |
| Soyasaus | 1 ss |
| Oregano | 1 neve |
| Rød Chili | 1 stk |
| Hvitt sukker | 2 ts |

Pepper

Topping

| | |
|--------------------------------|---------|
| Gilde Løvtynn ekte kokt skinke | 1 pk |
| Revet mozzarella | 2 pk |
| Artisjokkhjerter | 1 glass |
| Sjampinjong | 12 stk |
| Olivenolje | |
| Frisk oregano | 1 neve |

Allergener

- Gluten
- Soya
- Melkeprotein inkl laktose