

**Oppskrift**

# **Pizza Diablo**



# 1

## Italiensk pizzadeig

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 minimum 1 time eller til dobbel i størrelse.

# 2

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.

# 3

## Topping



Sett ovnen på 230 °C, gjerne med en pizzastein i. Kjevle ut tynne pizzabunner på et melet bord. Fordel tomatsaus utover. Del løk og chili i tynne skiver, og fordel utover pizzaen med chorizo, pepperoni, jalapenos og mozzarella i biter. Stek i ovnen i 15-20 minutter.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

**Tips!** Har du tomatsaus til overs, kan den oppbevares i en tett boks i kjøleskapet og brukes til f.eks. pastaretter.

## Ingredienser

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

Hvetemel	1 kg
Fersk gjær	15 g
Salt	0,5 ss
Olivenolje	1 dl

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

### Spicy tomatsaus

#### Topping

Vann (fingervarmt) 7,5 dl

### Spicy tomatsaus

Gul løk 1 stk  
Hvitløk 2 fedd  
Rød Chili 1 stk  
Plommetomat 800 g  
Olivenolje 2 ts  
Hvitt sukker 1 ts  
Balsamicoeddik 3 ss  
Basilikum (grovhakket) 2 ss  
Frisk oregano 2 sss  
Salt & Pepper

#### Topping

Rødløk 1 stk  
Rød Chili 1 stk  
Chorizo 1 pk  
Pepperoni 1 pk  
Jalapeños 100 g  
Mozzarella 4 pk

### Allergener

- Gluten
- Svoveldioksid og sulfitter
- Sennep
- Melkeprotein inkl laktose