

**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 1700-tallet, men i dag derimot, elsker alle pizza!

## 1

Smuldre gjær i melet og bland inn resten av ingrediensene. NB! Husk at vannet må ha en temperatur tilsvarende kropsvarme (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

Sett ovnen på 230 °C, gjerne med en pizzastein i. Kjevle 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

### **Lag hvit saus og fordel topping**

Mos hvitløk og rør inn i crème fraîche med hakkete urter. Fordel utover pizzabunnene. Del rødløk i tynne skiver og store sopp i biter. Fordel utover pizzabunnene med salami siliana og fersk mozzarella i biter. Stek i ovnen i 15-20 minutter.

## 5

### **Lag puré og servér**

Kjør persille med pinjekjerner, hvitløk og olje til en jevn puré i en blender og server på toppen av pizzaen.

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

## **Ingredienser**

### **Italiensk pizzabunn - OBS: TILBEREDNINGSTID + HEVING TILSVARER CA 2. TIMER**

Hvetemel	1 kg
Fersk gjær	15 g
Salt	0,5 ss
Olivenolje	1 dl
Vann (fingervarmt)	7,5 dl

### **Topping**

Hvitløksfedd	1 stk
Crème fraîche	3 dl
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	2 ss
Rødløk	1 stk
Sopp	200 g
Fersk mozzarella	4 pk
Gilde Salami siliana	2 pk

### **Persillepesto**

Persille	1 bunt
Pinjekjerner	50 g
Hvitløk	1 fedd
Olivenolje	1 dl

## **Allergener**

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep