

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 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 ordtakinget "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: Tilberedningstid + 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

Lag pizzasaus

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

Kjevle ut deigen og legg på topping

Sett ovnen på 230 °C. Press deigen ut i en liten langpanne eller rund pizzapanne (ev. paiform). Sørg for at det blir en litt tykk kant rundt hele. Fordel kjøttsausen utover, la gjerne kanten være uten saus, og topp med revet ost, pepperoni og skinke. Stek i ovnen i 20-25 minutter. Dekk gjerne til toppen om den blir for mye stekt. Server med grovhakket basilikum.

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
Hvitt sukker	1 ss
Vann (fingervarmt)	7 dl

Kjøttsaus:

Gul løk	1 stk
Hvitløk	2 fedd
Plommetomat	800 g
Gilde kjøttdeig	400 g
Olivenolje	2 ts
Frisk oregano	2 ss
Balsamicoeddik	3 ss
Hvitt sukker	1 ts
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten
- Svoveldioksid og sulfitter