

Pizza med skinke og ost



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

1

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

Pizzasaus

Sett ovnen på 230 °C (gjerne med pizzastein) så den er god og varm til pizzaen skal settes inn. Finhakk løk og hvitløk 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

Kjevle ut tynne pizzabunner på et melet bord. Fordel tomatsaus utover. Del sopp i skiver, og fordel utover pizzabunnene med revet ost, skinke og salami. Dryss over oregano og drypp over litt olje. Stek i ovnen i 15-20 minutter. Topp gjerne med litt frisk oregano ved servering.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Før deigen er ferdig hevet. Skjær opp og legg all topping i skåler på benken i forkant, så blir det ryddig og enkelt å dandere pizzaen uten masse emballasje, utstyr og søl på kjøkkenbenken!

Ingredienser

Pizzadeig - Obs: Tilberedningstid + heving tilsvarer 1-1,5 time

Hvetemel	1 kg
Gjær	25 g
Salt	1 ts
Vann (fingervarmt)	7 dl

Tomatsaus

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

Topping

Sjampinjong	200 g
Revet ost	250 g
Smårettskinke	2 pk
Gilde Salami siliana	1 pk
Oregano	2 ts
Olivenolje	2 ss

Frisk oregano 1 stk til servering

Allergener

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