

Oppskrift

Pesto pizza med pølse



Pizza står på favorittlisten for middag hos mange. Pesto er et smaksrikt alternativ til tomatsaus, og passer perfekt for deg som vil ha variasjon i pizzamiddagen. Prøv våre kjøttpølser som topping!

1

Amerikansk 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 ca. 1 time. Alternativt kan du brette ut en ferdig kjøpt deig på en stekeplate.

2

Smør på pesto og legg på topping

Smør på pesto som du ville gjort med vanlig tomatsaus. Topp med ost, rødløk delt i ringer, delte cherrytomater, kjøttpølser i skiver og sorte oliven.

3

Stek pizzaen og server

Stek pizzaen i ca. 20 min på 225 °C.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ikke prøvd limedråper på pizza før?

Server pizzaen med grønn salat og limebåter. Det er magisk!

Ingredienser

Amerikansk pizzabunn - OBS: TILBEREDNINGSTID + HEVING TILSVARER CA 2. TIMER

Hvetemel	1 kg
Gjær	50 g
Salt	1 ts
Vann (fingervarmt)	7 dl
Hvitt sukker	1 ss

Topping

Pesto	ca. 1 dl
Rødløk	1 stk
Revet ost	400 g
Sorte oliven u/stein	1 glass
Kvister med rosmarin	1 glass
Rosmarin	2 kvister / stilker
Cherrytomater	1 pk

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose