

Oppskrift

Pøsepizza



Denne retten lages på 30 minutter med ferdig deig

1

Slik lager du hjemmelaget bunn

Bland mel, tørrgjær og salt. Bland inn kaldt vann og olje. Hvis deigen blir for klissete tilsett litt mer mel. Hev deigen i ca. 45 minutter.

2

Sett ovnen på 250 grader. Kutt pølsene i biter og mozzarella i skiver. Kjevle ut pizzaleiven og legg den på bakepapir. Smør på pizzasaus og fordel mozzarella, pølsebiter og friske basilikumblader utover. Dryss over tørket oregano.

3

Stek pizzaen i ca. 8 – 10 minutter; alt etter som ovnen din steker. Dryss over frisk basilikum og server.

Ingredienser

Du trenger

| | |
|------------------|--------|
| Grillpølser | 1 pk |
| Ferdig pizzabunn | 1 stk |
| Pizzasaus | 1 boks |
| Mozzarella | 2 stk |
| Basilikum | 1 stk |
| Tørket oregano | 10 stk |

Hjemmelaget pizzadeig

| | |
|------------|--------|
| Hvetemel | 5 dl |
| Tørrgjær | 1 pk |
| Vann | 2 dl |
| Salt | 1 ts |
| Olivenolje | 3-5 ss |

Allergener

- Gluten

- Melkeprotein inkl laktose