



PIZZA

PORSJON

1 pizza

DETTE TRENGER DU

DEIG

- 2,5 dl lun kent vann
- 1/2 pk fersk gjær
- 2 ss olje
- 1/2 ts salt
- ca. 7 dl hvetemel

FYLL:

- 400 g kjøttdeig av storfe eller kylling
- 1 boks hakkete tomater
- 1 løk
- 1/2 ts salt
- 1/2 ts pepper
- 1 ts tørket oregano eller pizzakrydder
- Ca 3 dl revet ost

GJENNOMFØRELSE

Slik gjør du:

1. Rør gjæren ut i vannet og tilsett olje, salt og mel.
2. Elt deigen godt sammen og la den heve til dobbel størrelse.
3. Stek kjøttdeig og løk til kjøttet nesten er gjennomstekt. Tilsett boksen med hakkete tomater, og bland godt sammen. La sausen og kjøttet koke i ca 2 minutter. Smak til med salt og pepper.
4. Kjevle deigen ut på et brett (pass på at brettet er smurt med olje eller at du bruker bakepapir). Fordel fyllet og osten på pizzabunnen. Krydre med oregano eller pizzakrydder på toppen.
5. Stek pizzaen midt i ovnen på 200 °C i ca 20 minutter. Del pizzaen opp i stykker og server.

Tips: Bytt ut fyller med noe annet godt, og vips, du har en helt annen pizza! Lag gjerne en god salat og server sammen med pizzaen!

Oppskriften er hentet fra matprat.no
<http://www.matprat.no/>

LYKKE TIL!

