

Pizza med pepperoni og skinke



Pizza med pepperoni og skinke er en klassiker det er vanskelig å ikke elske. Ikke minst er den enkel!

1

Italiensk pizzadeig - Obs: Tilberedningstid + heving 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 minimum 1 time eller til dobbel i størrelse.

2

Finhakk løk, hvitløk og chili 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

Sett ovnen på 230 °C, gjerne med en pizzastein i. Kjevle ut tynne pizzabunner på et melet bord. Fordel tomatsaus utover. Del løk i tynne båter og sopp i fire, og fordel utover pizzabunnene med revet ost, pepperoni og skinke. Stek i ovnen i 15-20 minutter.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Tips! Har du tomatsaus til overs, kan den oppbevares i en tett boks i kjøleskapet og brukes til f.eks. pastaretter.

Ingredienser

Italiensk pizzabunn

Hvetemel	1 kg
Gjær	15 g
Salt	0,5 ss
Vann (fingervarmt)	7,5 dl

Tomatsaus

Gul løk	1 stk
Hvitløk	2 fedd
Tomatpurè	1 ss
Plommetomat	800 g
Olivenolje	2 ss
balsamicoeddik	3 ss
Basilikum (grovhakket)	2 ss
Sukker	1 ts

Salt & Pepper

Topping

Gul løk	1 stk
Aromasopp	200 g
Pepperoni	2 pk
Smårettskinke	1 pk

Allergener

- Gluten
- Svoveldioksid og sulfitter
- Sennep