

Pizza på halve tiden



PERSONER



TILBEREDNINGSTID



HVILE OG
HEVING



STEKETID



MIDDELS



DEIGKROK

INGREDIENSER

TIL DEIGEN:

- 500g "sterkt" mel (mel med ekstra høyt innhold av gluten), helst type 00
- 7g tørrgjær
- 1 ss sukker
- 100ml lunkent vann
- 1 ss salt
- 30ml olivenolje

TIL TOPPINGEN:

- Tomatpuré
- 150g mozzarella eller Emmentaler, revet
- 4 ss kapers
- 75g parmesan
- 4 skiver parmaskinke
- 100g ruccolasalat
- Litt olivenolje
- Salt og pepper

SLIK GJØR DU:

- Til deigen: Ha mel, gjær og sukker i bollen. Monter deigkroken. Kjør på lav hastighet, mens du langsomt tilsetter vannet. Elt godt i noen minutter før du tilsetter salt
- Øk til middels hastighet, tilsett olje og la maskinen gå i ti minutter.
- Ha deigen i en stor bolle, og dekk med et fuktig klede. La heve i 2 timer før du slår luften ut av deigen. La deigen heve i ytterligere 2 timer. Dekk til med oljet plastfolie, og sett deigen i kjøleskapet i inntil 20 timer.
- Ta deigen ut av kjøleskapet, og del den i fire. Kjevle hvert av emnene ut til en tynn pizzabunn.
- Varm ovnen til 250 °C
- Fordel tomatpuré på deigen, og la det stå igjen en glippe på 2 cm langs kanten. Strø over osten, og krydre med salt og pepper.
- Legg på kapers og halvparten av parmesanosten. Stek direkte på ovnsristen i 12 minutter eller til osten bobler og bunnen er sprø.
- Ta pizzaen ut av ovnen, og legg på resten av parmesanosten og ruccolasalaten. Drypp over olivenolje og server.

KENWOOD