

GROV PIZZA OG PIZZASNURRER

I videoen tilbereder vi en dobbel porsjon deig, tomatsaus og karbonadedeig. Mengdene i denne oppskriften følger videoen. Husk å halvere mengden om du kun ønsker å lage en porsjon!

Lage grov deig (start 00:36)

- 1 pakke tørrgjær
- 1 klype salt
- 4 dl lunkent vann
- 4 ss olivenolje
- 5 dl fullkornshvetemel
- 1 dl havregryn
- 1 dl sammalt hvetemel
- 3 dl rugmel (tilsettes frem til deigen er en god tykkelse)

Bland ut den tørre gjæren med en klype salt og lunkent vann. Vannet skal være ca. 37 grader. Løs opp gjæren i vannet og tilsett olivenoljen.

Bland inn fullkornshvetemelet, havregrynet og sammalt hvete. Sjekk konsistensen og tilsett rugmel etter smak, frem til deigen er en god men ikke for kompakt tykkelse. Bland deigen i 5-10 minutter til den er smidig og elastisk. Sett deigen til å heve. Du kan helle på litt mel på toppen for å pakke deigen inn før den hever. La deigen heve i 30-40 minutter.

Tomatsaus (start 02:57)

- 3 gule løk
- Olivenolje
- 2-3 klyper salt
- Basilikum (mengde etter smak)
- Timian (mengde etter smak)
- 3 bokser skrellede tomater
- 600 g karbonadedeig

Grovhakk løken og stek i litt olivenolje og salt. Stek i 2-3 minutter. Tilsett boksene med skrellede tomater. La sausen koke i 20-30 minutter. Miks så sausen sammen med en stavmikser.

Finhakk basilikum og timian og tilsett mengde etter smak. Smak til med krydder.

Stilken til basilikum kan brukes, men pass på å separere timian bladene fra stilken. Stilken kan brukes til å lage kraft eller lignende senere.

Om du skal ha kjøttdeig på pizzaen, passer det godt å steke den når tomatsausen koker. Pass på å ikke steke for mye om gangen. Vi anbefaler å dele karbonadedeigen i to like mengder som stekes i hver sin omgang.

Forvarm ovnen til 225 grader.

Pizza (start 00:10:25)

- Pizzadeig
- Tomatsaus
- Stekt karbonadedeig
- Revet ost – mengde etter smak
- 1 paprika i skiver
- Tørket oregano

Om du fulgte oppskrift for dobbel mengde: Ta ut halve deigen og kjevl den ut. Spre halve tomatsausen over pizzaen. Fordel halvparten av den ferdig stekte kjøttdeigen over hele flaten og dekk til med ost. Mengden bestemmer du selv! Legg gjerne andre grønnsaker på pizzaen som paprika – hva enn du synes vil smake godt. Krydre med litt tørket oregano. La deigen etterheve i 10-15 minutter før du setter pizzaen inn i ovnen på 225 grader i 15-20 minutter.

Pizzasnurr (start 12:34)

- Pizzadeig
- Tomatsaus
- Stekt karbonadedeig
- 1 hakket paprika
- Revet ost – mengde etter smak
- Tørket oregano
- Revet ost – mengde etter smak
- Tørket oregano etter smak

Om du fulgte oppskrift for dobbel mengde: Ta ut halve deigen og kjevl den ut til en relativt tykk rund deig. Spre halve tomatsausen over pizzaen. Fordel halvparten av den ferdig stekte kjøttdeigen over hele flaten. Legg til hakket paprika eller andre grønnsaker du ønsker. Dekk til med ost. Mengden bestemmer du selv. Krydre med litt tørket oregano. Rull deigen sammen. Skjær skiver av rullen og legg på et bakebrett med bakepapir. Fordel litt revet ost og tørket oregano oppå hver skive.

Sett pizzasnurrene i ovnen på 225 grader i 15-20 minutter.