

Oppskrift

Pizza med spicy saus og storfeskav



1

Pizzadeig

Varm vannet til 37 °C, rør inn gjæren og ha i olje. Rør blandingen sammen med melet til en smidig deig. Dekk bollen med plast og la den heve til dobbel størrelse, ca. 30 minutter.

2

Spicy saus

Kjør grovhakket tomat, chilipulver, hvitløk, eddik og olivenolje med stavmikser til en jevn saus

3

Del deigen i fire emner og kjevl ut fire porsjonsstore pizzaer som legges på stekebrett med bakepapir. Smør tomatsaus jevnt utover, dryss på ost, rødløk skåret i skiver, oliven, halve cherrytomater, jalapeños, og storfeskav. Stek i 12-15 minutter på 220 °C.

Ingredienser

Gilde Storfeskav	400 g
Revet ost	400 g
Rødløk	1 stk

Spicy saus

Pizzabunn

Sorte oliven	100 g
Cherrytomat	150 g
Syltet jalapeños	75 g
Ruccula	100 g

Spicy saus

Tomat, grovhakket	300 g
Chilipulver	1 ts
Tørket oregano	1 ts
Hvitløksfedd	1 stk
Hvitvinseddik	1 ts
Olivenolje	1 ss

Pizzabunn

Hvetemel	6 dl
Vann	3 dl
Gjær	50 g
Salt	1,5 ts
Olivenolje	3 ss