

Oppskrift

Pizza med Ungfe Teres major, gremolata og syltet løk



1

Syltet rødløk

Skrell, del løk i tynne skiver og legg i en bolle.

Kok opp vann, sukker og eddik, til sukkeret er oppløst.

Hell laken over løken og la stå til avkjølt.

2

Temperer kjøttet.

Grill, eller stek etter smak.

La hvile i 15 minutter og skjær i tynne skiver.

3

Gremolata

Bland basilikum, persille, zest og presset hvitløk i en bolle.

Tilsett olivenolje til en litt løs konsistens.

4

Forvarm stekeovn til 250-300°C, gjerne med pizzafunksjon.

Bak ut pizzadeigen og smør over pizzasaus.

Del mozzarella i tynne skiver, fordel utover og stek pizzaen til perfekt stekt. (Tid avhenger av ovn og temperatur, følg med)

Legg på skiver av Ungfe Teres Major og klatter av gremolata.

Dryss over litt syltet rødløk og server.

Grunnopskrifter på pizzadeig finner du her:

[Grunnopskrift pizzadeig - enkel variant med Tipo-00](#)

[Grunnopskrift pizzadeig - napolitansk, langtidshevet](#)

Produkter i denne oppskriften

Ungfe Teres Major Pk



Ungfe Teres Major Fr Pk



Ingredienser

Pizzadeig fra grunnoppskrift	1 stk
Gilde Ungfe Teres Major	400 g
Pizzasaus	80 g
Mozzarella	400 g
Syltet rødløk	
Rødløk	1 stk
Vann	1,5 dl
Sukker	0,5 dl
Vineddik eller eplesidereddik	0,5 dl
Gremolata	
Basilikum, finhakket	2 ss
Persille, finhakket	2 ss
Sitronzest	1 ss
Hvitløksfedd	1 stk
Olivenolje	2 ss