

Oppskrift

Comfort Cravings - Brettet pizza med kjøttboller



1

Pizzadeig

Del pizzadeigen i 10 emner og kjevle eller strekk dem til runde pizzabunner på ca. 20–22 cm. Del kjøttbollene i to slik at de fordeles jevnt i fyllet.

2

Fyll

Legg pizzabunnene på bakepapir eller stekebrett. Fordel tomatsaus på bunnen. Legg et lag mozzarella over sausen, fordel kjøttboller jevnt over og topp med resten av mozzarellaen og revet smaksrik ost.

3

Steking og servering

Stek pizzaene flatt i forvarmet ovn på 250 °C i ca. 5–6 minutter, til bunnen begynner å sette seg og osten er smeltet. Ta pizzaene ut av ovnen og brett dem i to slik at du får en halvmåneform. Sett pizzaene tilbake i ovnen og stek videre i 2–3 minutter, til gylne og gjennomstekte. Drypp pesto over de varme pizzaene rett før servering.

Tips! Her finner du grunnoppskrift på pizzadeig: [Napolitansk](#)

[Enkel variant med Tipo-00](#)

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Piccante 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Pizzadeig

Deigemner til porsjonspizza 10 stk (1,5 kg deig)

Fyll

Gilde Kjøttboller Piccante 1 kg

Pizzasaus 1,2 kg

Mozzarella, revet 700 g

Revet smaksrik ost (f.eks. Cheddar) 300 g

Pesto 150 g