

Oppskrift

Pizza med spicy tomatsaus og biffkjøtt



1

Rør sammen hvetemel, gjær, salt, olivenolje og vann og elt til en smidig deig, ca. 20 minutter. Bruk gjerne en kjøkkenmaskin med eltekrok, men jo lengre du elter, jo bedre deig får du.

2

Dekk til deigen og la heve i 1 ½ time.

3

Finhakk løk, hvitløk og chili og fres mykt i olivenolje, ca. 5 minutter. Tomatpuré kan bidra til dybde i sausen om du ikke har de aller beste tomatene tilgjengelig, men kan sløyfes. Rør ev. i tomatpuré og fres videre i 1 minutt.

4

Ha i tomater, balsamico, basilikum, sukker, salt og pepper og la småkoke til en tykk saus. Koketiden varierer om du bruker ferske, solmodne tomater eller tomater på boks. Med ferske, søte tomater holder det at sausen koker i 5-8 minutter, men fordi tomater på boks har mer syre trenger de å koke i minst 45 minutter for at sødmen skal komme fram.

5

Kjør sausen glatt og smak til med sukker, salt og pepper.

6

Sett ovnen på 250 °C, gjerne med pizzastein eller –stål.

7

Del deigen i emner og form pizzabunner med hendene (eller bruk et kjevle). Spre spicy chili- og tomatsaus utover og topp med storfeskav, løkskiver, sopp og finsnittet chili.

8

Fordel ost utover og stek på høy varme i ca. 5 minutter eller til deigen er gyllen og osten smeltet. Dryss over koriander ved servering.

Ingredienser

Italiensk pizzabunn

Hvetemel, helst tipo-00	1 kg
Fersk gjær	15 g
Salt	0,5 ss
Olivenolje	1 dl
Vann, lunkent	7-7,5 dl

Spicy tomatsaus

Løk	1 stk
-----	-------

Italiensk pizzabunn

Spicy tomatsaus

Topping

Hvitløksfedd	3 stk
Rød chili	1-2 stk
Tomatpuré (kan sløyfes)	1 ss
Plommetomater	800 g
Olivenolje	2 ts
Balsamicoeddik	3 ss
Sukker	1 ts

Salt og pepper

Topping

Storfeskav, gjerne marinert	400 g
Rødløk	1 stk
Sopp, gjerne shiitake	150 g
Rød chili	1-2 stk
Revet cheddar	200 g
Mozzarella	200 g

Frisk koriander