

LANGPANNEPIZZA

varme retter // enkel

Det er mye mat i denne langpannepizzaen som har en tykk, saftig bunn som inneholder grovt mel. Du kan bruke annet fyll enn det som står i oppskriften, og her er det bare fantasien som setter grenser. Bruk for eksempel løk, tomat, squash, paprika, sopp, ananas, skinke eller karbonadedeig.

Server gjerne litt salat sammen med pizzaen eller som «forrett».



Ingredienser (10 porsjoner):

Gjærdeig:

- ☐ 50 g gjær
- ☐ 6 dl lunkent vann
- ☐ 3 ss olje
- ☐ 1 ts salt
- ☐ 8 dl sammalt hvete
- ☐ Ca. 7 dl hvetemel

Fyll:

- ☐ 1 porsjon bolognesesaus (se oppskrift under Pasta bolognese). Denne kan lages mens deigen hever.

Alternativ:

- ☐ Tomatsaus og valgfri topping 5 dl hvitost (gjærne nøkkelhullsmerket), revet

Slik gjør du

1. Smuldre gjæren i en bakebolle, tilsett lunkent vann og rør ut gjæren.
2. Tilsett resten av vannet, olje, salt og det sammalte melet.
3. Tilsett hvetemel og elt til deigen blir jevn og smidig.
4. La deigen heve til den er dobbelt så stor eller til et lett fingertrykk går langsomt tilbake.
5. Kjevle eller trykk den ferdig hevede deigen ut i en smurt langpanne og fordel fyllet jevnt utover.
6. Dryss over revet ost og stek pizzaen på 225 °C midt i ovnen i ca. 20 minutter, til osten er gyllen.

Allergener

Hvete, melk, (eventuelle allergener i pizzafyllet som velges).