



## Caprese pizza

Hva smaker vel bedre enn ekte italiensk pizza med sprø bunn og rene smaker. Denne varianten er vegetar og full av smak. Oppskriften gir 4 pizzabunner

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL

# Slik gjør du

## Pizzabunn

- ① Rør gjæren ut i vannet, tilsett de øvrige ingredienser og elt deigen godt, gjerne 7-8 min. i en kjøkkenmaskin
- ② Del deigen i 200g biter som rulles til runde boller, sett disse på kjøøl 2-3 timer tildekket med plast, du kan også begynne å kjevle med engang hvis ikke du har tid å vente. Mens deigen hever kan du starte på pizzasausen

## Pizzasaus

- ③ Hell de hermetiske tomatene i et dørslag, og la de renne av seg i 20 min
- ④ Ha de avrente tomatene i en skål og bland inn hvitløk, olivenolje, salt, sukker og hakket basilikum
- ⑤ La sausen stå å godgjøre seg mens deigen hever

## Pizza

- ⑥ Ha deig emnet ut på et bord strødd med semulegryn og kjevle ut en tynn pizza, du kan også dra ut deigen ved å strekke den ut i kantene, ha rikelig med semulegryn på bordet så sklir deigen lettere
- ⑦ Sett ovnen på 275°C. Hvis du bruker pizzasten setter du denne inn i ovnen når du skrur på, slik at den får varmet seg gradvis opp. Har du ikke pizzasten kan du sette en bakeplate i ovnen og la den bli god og varm
- ⑧ Ha pizzaen på et bakepapir på baksiden av en bakeplate. Ha på tomatsaus, mozarella, rødløk og cherrytomater og la den stå og hvile 30 min
- ⑨ Skyv forsiktig bakepapiret med pizzaen over på den varme pizzastenen og stek 5-6 min. eller til pizza er gyllen i kantene (avhengig av ovn)
- ⑩ Når pizzen er ferdigstekt drypp over pesto og basalmicoeddik, samt fersk basilikum

# Ingredienser

## Pizzabunn

500 g	Møllerens Pizzamel Tipo 0
0,5 ts	salt
0,5 pk	gjær (fersk eller tørr)
1 ss	olivenolje
2,5 - 3 dl	kaldt vann

## Tomatsaus

1 boks	hakkede tomater
2 fedd	hvitløk
1 ss	olivenolje
En klype	sukker
En klype	salt
	fersk basilikum

## Fyll

mozarella

cherry tomater ( gjerne med ulike farger)

rødløk

basamicoeddik

pesto

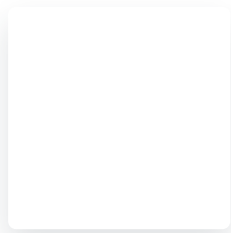
fersk basilikum

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Pizzamel  
Tipo 0

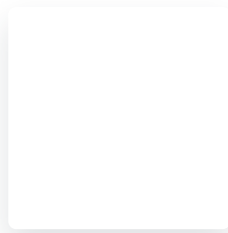
## Lignende oppskrifter



Italiensk  
pizza på  
grillen

🕒 40 - 60

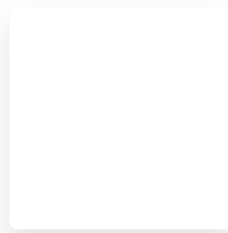
👤 MIDDELS



Pizza  
bianca

🕒 40 - 60

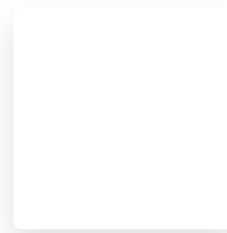
👤 ENKEL



Italiensk  
pizzabunn  
- tynn og  
sprø

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Grov  
pizzabunn,  
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 ENKEL