



Pizza bianca

Pizza er alltid en vinner til helgekosen. Prøv en variant med lys pizzasaus

🕒 40 - 60

👨‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene og elt i ca. 5 min i kjøkkenmaskin eller rør sammen for hånd. Juster om nødvendig deigen med mel/vann, men la den være litt løs
- ② Hev deigen i 30-40 min, eller til dobbel størrelse
- ③ Kjevle deigen tynn i ønsket størrelse (minipizza eller større pizza, her kan du variere som du vil). Ikke etterhev bunnen hvis du ønsker sprø bunn
- ④ Stryk over pizzasaus, legg på ønsket fyll og stek pizzaen ved 250 °C i 10-15 minutter avhengig av ovn
- ⑤ Avkjøl på rist. Litt grønt på toppen etter steking smaker godt



TIPS

For å få en ekstra sprø og tynn pizzabunn benyttes en pizzastein. Varm pizzasteinen opp i stekeovnen før du legger på pizzaen. Ikke etterhev bunnen. Strø Møllerens Semulegryn på steinen før du legger på pizzaen for å unngå at den brenner seg fast. Stekes ved 225 °C i 10-15 minutter. Avkjøl på rist

Ingredienser

Pizzadeig

320 g	Møllerens Pizzamel Tipo 0
1/2 ts	salt
1/2 pose	tørrgjær
2 ss	olje
2 dl	lunket vann

Lys Saus

creme fraiche

finhakket Hvitløk (2-3 fedd)

Fyll

hakket vårløk

revet mozzarella

parmaskinke

soltørkede tomater

sorte oliven

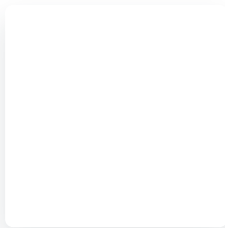
litt grønt på toppen

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Pizzamel
Tipo 0

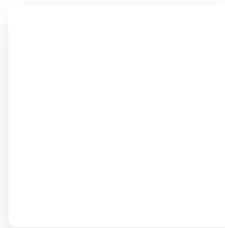
Lignende oppskrifter



Italiensk
pizza på
grillen

🕒 40 - 60

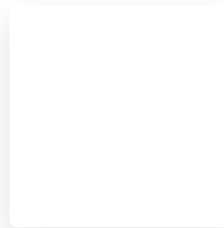
👤 MIDDELS



Pizza med
grov bunn

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Pizzasnurrer

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS