



Italiensk pizza på grillen

Det blir en spennende smak av sommer om du bruker grillen til å steke pizza. I tillegg til en grill med lokk anbefaler vi at du bruker en bakestein. Bruk høy varme og varm opp bakesteinen i ca. 10 minutter før du steker pizzaen. Pizzadeig laget med Møllerens pizzamel tipo 0 er et godt utgangspunkt for en løs og ledig pizzabunn som kan fylles med ønsket fyll. Resultatet er sprø og deilig pizza som kan nytes rett fra grillen

🕒 40 - 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

Pizzadeig

- 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. Kjevle deigen tynn i ønsket antall og størrelse. Ikke etterhev bunnen hvis du ønsker sprø bunn

Fyll

- ① Stryk over tomatsaus og legg på fersk mozzarella og stek pizzaen på oppvarmet pizzastein ca. 10-15 min og under lokk til bunnen slipper steinen
- ② Etter at pizzaen er ferdig stekt legger du på parmaskinke, tomater og rucola, samt rasper over parmesanost og drypper over litt god olivenolje



TIPS

Strø Møllerens Semulegryn på steinen før du legger på pizzaen for å unngå at den brenner seg fast.

Ingredienser

Pizzadeig

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

Forslag til fyll

tomatsaus

fersk mozzarella

parmaskinke

små smaksrike tomater

parmesanost

olivenolje

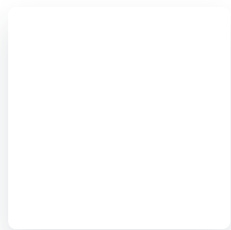
ruccola

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Pizzamel
Tipo 0

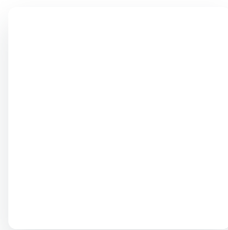
Lignende oppskrifter



Pizza med
grov bunn

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Pizzasnurrer

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS