

ITALIENSK PIZZA MED SPEKESKINKE OG OLIVEN

Her er en oppskrift på ekte Italiensk pizza bestående av en tynn, sprø bunn, enkel tomatsaus, spekeskinke, oliven og parmesan. Så enkelt og så utrolig godt. Denne oppskriften er beregnet for å lage 4 pizzaer.

Ingredienser 4 porsjoner

Pizzafyll

16 skiver spekeskinke
48 stk sorte oliven
12 ss revet parmesan

Pizzadeig

25 g gjær (1/2 pakke)
3 dl vann
1/2 dl olivenolje
400 g hvetemel
1 ts salt

Pizzasaus

3 båt finhakket hvitløk
1/2 stk finhakket løk
2 ss olivenolje
2 ss tomatpuré
2 boks grovhakkede
hermetiske tomater
1 ss tørket timian
1 ss tørket oregano
1 ts salt
1 ts grovkvernet pepper

Topping

1/2 pakke ruccula

Slik gjør du:

1. Lag pizzadeig først. Rør gjær ut i lunkent vann, og tilsett olje, mel og salt. Elt deigen godt sammen, og la den heve til dobbel størrelse.
2. Lag pizzasaus med å frese løk og hvitløk i olivenolje. Tilsett tomatpuré og la det frese i et par minutter.
3. Ha i grovhakket tomat, timian, oregano, salt og pepper. Dette skal nå koke inn til en tykk og god saus. Avkjøl og kjør gjerne til en jevn saus med stavmikser.
4. Ha deigen på en lett melet benkeplate og del den i fire like emner. Trill hvert emne til runde boller. Strø over litt mel og legg over et klede. Emnene skal nå hvile i 20 minutter.
5. Trykk eller kjevle ut emnene til runde, tallerkenstore pizzabunner.
6. Fordel tomatsaus på bunnene før du legger på spekeskinke, oliven og revet parmesan.
7. Stek pizzaen på 250 °C i 8-10 minutter, eller til pizzaen har en gyllen farge og sprø bunn.
8. Dryss over rucculasalat før servering.

Om du allikevel vil prøve deg med en klassisk tomatsaus "vino" laget helt fra bunnen av, så kan vi anbefale en oppskrift tilpasset en stor pizza:

- 4 plommetomater, skåldet, skinn fjernet og hakket
- 2 sjalottløk, finhakket
- 2 fedd hvitløk, finhakket
- 2 ss olivenolje
- 1 glass rødvin

Fremgangsmåte:

- Varm to ss olivenolje i en stor kjele
- Tilsett finhakket sjalott- og hvitløk
- Brun løken til den er gylden i fargen
- Tilsett hakkede tomater
- Tilsett 1 glass rødvin
- Småkok i 20 minutter
- Tilsett 10 blader med finhakket frisk basilikum
- Dra kjelen vekk fra platen – avkjøl
- Smak til med salt og pepper

