

ITALIENSK PIZZA MED KYLLING OG MOZZARELLA

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

Ingredienser 4 porsjoner

Pizzafyll

2 stk kyllingfilet , i tynne skiver
2 stk mozzarella , i skiver
20 stk cherrytomat , delt i to

Pizzadeig

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

Pizzasaus

1/2 stk finhakket løk
3 båt finhakket hvitløk
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

2 stk vårløk , i ringer
20 blader frisk basilikum

Slik gjør du:

1. Rør ut gjær i lunkent vann. Tilsett olje, mel og salt. Elt deigen godt sammen, og la den heve til dobbel størrelse.
2. Lag pizzasaus ved å frese hakket løk og hvitløk i olivenolje. Tilsett tomatpuré og la det frese i et par minutter.
3. Ha i hermetiske tomaert, 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 kyllingfilet, mozzarella og cherrytomater.
7. Stek pizzaen på 250 °C i 8-10 minutter, eller til pizzaen har en gylden farge og sprø bunn.
8. Dryss over vårløk og basilikum før servering.

