



Pizza

25 g gær

2 dl. lunkent vand

½ tsk salt

1 spsk. olie

ca. 330 g hvedemel

Tomatsauce af :

1 ds. flåede tomater (eller 6 friske solmodne)

1-2 fed hvidløg

2 løg

1 tsk oregano

½ tsk salt

I øvrigt anvendes :

Ost revet eller i skiver (ca. 150-200 g)

oliven

Olivenolie

Man kan anvende følgende fyld
skinke

hakket oksekød i tomatsauce

tomatskiver

champignon i tynde skiver

peberfrugt i tynde skiver

salami

ansjoser

gorgonzola

oksekødstrimler

og hvad man ellers kan lide - brug fantasien

I dag anvender vi champignon og hakket oksekød

Insalata Caprese

4 store modne tomater

mozzarellaost

friske basilikumblade

olivenolie

salt og peber

Dej:

Gæren udrøres i vandet. Salt, olie og mel tilsættes, og dejen æltes godt igennem. Stilles til hævnning et lunt sted, ca. 30 minutter.

Tomatsauce:

Løgene hakkes meget fint. Tomat og løg småkoger herefter ca. 10-15 minutter i en gryde og smages til med oregano og salt.

Dejen slås ned og rulles tyndt ud i en stor cirkel (ca. 30-35 cm i diameter) på et meldrysset bord. Kanten foldes hele vejen rundt, og bunden flyttes over på en bageplade, og efterhæver ca. 10-20 minutter.

Fordel nu den afkølede tomatsauce i en tyndt lag over pizzaen. Læg nu fyld på efter eget valg. Slut af med at lægge et pænt lag ost over.

Tomaterne skæres tykke skiver, drysses med salt og dækkes med basilikumblade. En god olivenolie hældes over. Tykke skiver mozzarella lægges ovenpå basilikumbladene og frisk peber kværnes over.