

Hjemmelavet Pizza Margherita med Basilikum - og én med oksekød

Udgivet den 17. maj 2011 af Ann-Christine



Pizza Margherita, med en god sprød bund bagt på stenpladen og toppet med tomatsauce, frisk mozzarella og basilikum. Serveret med en grøn salat – det smager fantastisk!

Min pizzadej – til 2 pizzaer

- 3 dl koldt vand
- 25 g gær
- 3 spsk olivenolie
- 1 tsk salt
- mel: – jeg skriver ikke mål, for jeg vejer ikke. Men jeg gør sådan her:

Vand og gær røres sammen. Så rører jeg ca 2 dl mel i, herefter salt og olie. Rør godt til det er en blød masse. Herefter rører jeg mere hvedemel i. Når dejen er sådan at jeg stadig kan røre men at den er lidt svær at røre, så stopper jeg med at komme mere mel i. Og så rører jeg ellers bare ... Mindst 10 minutter, gerne 20. Det er den vildeste syretræning og jeg ville i den grad ønske, at jeg havde en røremaskine. Men det kan godt betale sig at røre den godt igennem. Lad dejen hæve lunt i en skål mindst ½ time

Den ene pizza

Tomatsauce:

- 3½ flåede tomater
- 1 fed hvidløg
- 1 lille løg
- ½ dl olivenolie
- salt og peber

Løget snittes i små tern og steget gyldne i olien. Jeg skruer ned for varmen og tilføjer de andre ingredienser, så får det ellers lov at stå og simre i omkring 15 minutter.

Pizzaen:

Ovnen varmes op med stenpladen til 250 grader. Pizzadejen deles i to og formes med hænderne eller en kagerulle til to runde pizzaer. smør med tomatsauce og fordel skiver af frisk mozzarella på, bages i ovnen i 10-12 minutter – eller indtil bunden er sprød.

Pynt med friske basilikumblade og server med en god grøn salat. Mums!

“Pizzaaaaaaa yeaaaah” råber krudtuglerne når vi skal have denne ret ;)

Den anden pizza

- 200 g. hakket oksekød
- løg
- 2 fed hvidløg
- 1-2 spsk. olie
- 1 stilke blegselleri
- 2 dl dåse hakkede flåede tomater
- Salt
- peber
- 1 ssk. tørret oregano
- reven ost

Varm olien og svits kødet heri. Pil og hak løg med hvidløg og lad det svitse med. Tilsæt blegselleri i strimler, tomater og oliven og krydr med salt, peber og oregano. Lad blandingen snurre sammen 8-10 min. Rul dejen ud og form den til en rund plade ca. 28 cm i diameter. Lav lidt kant på dejen. Forbag bunden ca. 10 min. ved 200 grader. Læg fyld og reven ost på. Bag pizzaen i en 250 grader varm ovn 15 min.