

Image not found or type unknown



Oppskrift

Pizza med barbeque-kylling

Image not found or type unknown



Denne retten tar 30 min med ferdig bunn og ferdig saus. Deigen og tomatsausen er beregnet til 5-6 porsjonspizzaer. Tilbehør til en pizza.

1

Deig til 5-6 pizzaer

Rør gjæren ut i det kalde vannet. Tilsett mel, salt og sukker. Elt deigen lett sammen og tilsett olje. Elt deigen videre i 10-15 minutter til den blir myk, smidig og elastisk. La helst deigen få gå på høy hastighet i en kjøkkenmaskin den siste tiden. Del og rull deigen ut til 5-6 like store boller. Legg bollene over på et godt melet brett eller stekeplate. Dekk bollene med plastfolie og la dem helst få heve (kaldheve) i kjøleskapet natten over. For raskere heving kan du bruke 50 g gjær og la bollene heve i romtemperatur.

2

Tomatsaus til 5-6 bunner

Flå og grovhakk tomatene. Fres finhakket hvitløk i olivenoljen. Tilsett tomatene og la det koke til sausen tykner. Kjør sausen med en stavmikser. Tilsett oregano, fennikel og sukker. La sausen putre videre i 10 minutter. Smak til med salt og pepper, avkjøl.

Varm ovnen til 250 grader. Trykk, klem og dra deigbollene ut til tynne pizzabunner, det beste er å unngå å bruke kjevle.

3

Topping til 1 pizza

Stek kyllingbitene raskt over høy varme i en stekepanne med litt olje. Krydre med salt og pepper. Trekk pannen vekk fra varmen, tilsett bbq-saus og bland det godt sammen. Hell kylling over på en tallerken så

lengde.

4

Smør bunnene med et jevnt lag tomatsaus. Dryss over revet ost, finsnittet rødløk, strimlet paprika og mais. Topp med kyllingen og stek pizzaen midt i ovnen i cirka 10 minutter. Dryss over litt hakkede urter hvis ønskelig.

Vel bekomme!

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet

Jrf33ts4uq

Image not found or type unknown

Kyllingfilet strimler

Mvptlbejtr

Image not found or type unknown

Ingredienser

Pizzadeig

Vann	5 dl
Gjær	25 g
Sammalt hvete	250 g
Salt	1 ss
Sukker	2 ts
Olivenolje	1 dl

Tomatsaus

Plommetomat	10 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Tørket oregano	1 ts
Fennikelfrø	0,5 ts
Sukker	2 ts
Olivenolje	1 dl

Topping

Prior Kyllingfilet 100 g

Pizzadeig

Tomatsaus

Topping

BBQ-saus	2 ss
Tomatsaus	3 ss
Revet ost	100 g
Rødløk	0,25 stk
Paprika	0,5 stk
Mais	50 g
Persille	1 neve (hakket)
Olje	
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten
- Sennep
- Melkeprotein inkl laktose
- Paprika