

Image not found or type unknown



Oppskrift

Pizza med kylling, tomat og ruccola

Image not found or type unknown



Denne retten tar 30 min med ferdig bunn og ferdig saus.

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 pizzaer

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. Tilsett hvitløk og krydre med salt og pepper. Ha kyllingbitene over på en tallerken så lenge.

4

Smør sausen jevnt på pizzabunnen og dryss over osten. Legg på kyllingen, delte cherrytomater og halvparten av basilikumen. Stek pizzaen midt i ovnen i cirka 10 minutter, eller til pizzaen er fin og gyllen. Topp med resten av basilikumbladene og ruccolasalat.

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
Tomatsaus	3 ss
Revet ost	100 g

Pizzadeig

Tomatsaus

Topping

Finhakket hvitløksfedd 1 stk

Cherrytomater 6 stk

Basilikumblader 8 stk

Olivenolje

Ruccola 1 håndfull

Salt & Pepper

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose