Pepperonipizza

Jeg har oppdaget durumhvete! Melet er kanskje mest kjent i pasta, men funker som bare det i pizza også. Deigen blir utrolig enkel å jobbe med og selve bunnen blir sprø og supergod. Perfekt!

Pepperonipizza:

(deig til ca 5 runde pizzaer)

500 gram durumhvete

200 g hvetemel

1-2 ts salt

2 ts sukker

25 gram fersk gjær eller 0,5 pakke tørrgjær

4 dl lunkent vann

4 ss olivenolje

Rør ut gjær i vannet med salt og sukker. Ha i de resterende ingrediensene og elt i ca 10 minutter. Hev på et lunt sted i ca 45-60 minutter.

Kjevle ut deigen (som er enkel å jobbe med) til en rund leiv og legg på et stekebrett.

Saus:

2 bokser S&W petite cut tomat

2 fedd hvitløk

2 ts sukker

1 ss olivenolje

noen dråper tabasco

salt og pepper

Stek hvitløk i olje, sukker og tabasco til den karamelliseres.

Ha i tomater og kok opp. Smak til med salt og pepper.

Fyll:

saus

pepperoni

ananas

kalamatioliven i skiver

mozarellaost, revet

cheddarost, i biter

jarlsbergost, revet

Ha raust med saus på deigen, ha på ost og til slutt pepperoni, ananas og oliven. Stek i ovnen på 230 grader til osten er

smeltet og gylden og deigen er sprø.

Godt uten oliven også!

Ha en fin fredagskveld!