

# 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! ☐