

Pizzaknytter

Åh, du slette tid. For en dag! Første skikkelige feriedag
burde jo fortone seg slik:

Men i stedet har vi fraktet 100 sekker med jord over i båt. I storm og regn. Herlig.



Til middag i kveld spiser vi hjemmelaget pizza, det føles som den ultimate comfortfood etter dagens strabaser. Men enda bedre hadde det vært om vi i løpet av dagen fortsatt hadde noen av disse pizzaknyttene i fryseren. Utrolig smart når du trenger god mat raskt eller en ekstra spennende matpakke. Disse skal forheve ganske lenge. Om du ikke har god tid, kan du øke mengende gjær til en halv pakke.



Pizzaknytter (som ser mest ut som fylte rundstykker):

4 stk

Til sausen:

1 boks hermetiske tomater

1 løk, finhakket

2 fedd hvitløk, finhakket

litt olivenolje

noen dråpet tabascosaus (kan sløyfes)

1 – 2 ts sukker

salt og pepper og evt litt sitronsaus

Ha hvitløk, olje, sukker og tabasco i en tykkbunnet kjele og la det hele karamelliseres litt. Ha i løken og fres til blank.

Ha i tomat og la koke. Smak til med salt, pepper og evt sitron. Kan koke lenge på lav varme under lokk, jo lengre, jo bedre.

Forslag til fyll:

Skivet choritzo

revet ost

saus

ananas

Til deigen:

2,5 dl vann, ca 45 grader dvs endel varmere en kroppstemperatur

2 ss olivenolje, pluss litt ekstra til å ha over deigen når den hever

5 dl hvetemel + mer til utbaking

2 ss sukker

1 ts salt

1 ts tørrgjær

I en bolle blander du alle ingrediensene til deigen og knar den sammen til en klissete klump. Pensle deigen med litt olje og la heve i bollen, tett dekket med plast i 2 timer eller mer. Etter minst to timer, setter du ovnen på 200 grader. Ha deigen på et bakebord dekket med mye mel. Del deigen i 4 emner. Trykk hvert emne ut til en sirkel, ca 12 cm i diameter. Ha et lag saus i midten, men la ca 2 cm rundt kanten være uten saus. Ha på ønsket fyll. Trekk sidene opp og knyt/knip deigen sammen på toppen. Sørg for at hver pizzabolle er tett. Bak

midt i ovnen i ca 20 minutter til de har fått en gylden farge.
Avkjøl på rist.

