

Pizzabrød med chiliolje, purre og blå Castello



I dag bjuder jeg på en deilig vegetarpizza som jeg synes egner seg perfekt som en god lunsj eller som litt fingermat som serveres i det gjestene dine ankommer. Sommerlig og lekker med sprø bunn, hete fra chili, sødme fra purren og salt, rund ostesmak. GODT.

Pizzabrød:

(Blir 4 små pizzaer)

Fyllet:

40 ml olivenolje

0,5-1 chili, finhakket

1 fedd hvitløk, finhakket

1 ss meierismør

2 purre, snittet på langs og i skiver

30 g parmesan, finrevet
100 g revet mozzarella
ca 1,5 ss hver av finhakket oregano og persille
60 g blå Castello

Deigen:

300 g siktet hvetemel
2 ts tørrgjær
1 ts salt
180 ml lunkent vann
1,5 ss olivenolje



Ha alle ingrediensene til deigen i en bakebolle og bland til deigen samler seg. Ha deigen på benken, ta litt olje på hendene og kna til deigen er myk og elastisk (ca 5 min). Ha litt olje i bakebollen og legg deigen der til heving under plast. La stå ca 1 time. I mellomtiden gjør du ferdig fyllet.

Ha olje, chili og hvitløk i en liten kjele og varm opp. Når oljen er varm, setter du kjelen til side og lar smakene få sette seg i oljen.

Sett en stekepanne på middels varme og ha i smør og purre. Surr til purren er myk og blank.

Ha revet mozzarella og parmesan i en skål og bland med urter. Finn frem Castelloen.

Sett ovnen på 225 grader. Del deigen i fire og kjevle til tynne leiver. Legg på bakepapirkledde stekebrett. Fordel først oljen utover. Ha deretter et tynt lag med ost og urteblanding. Fortsett med purre og avsluttet med klatter av Castello. Stek midt i ovnen i 13-15 minutter, eller til bunnen er sprø og toppen litt gylden. KOS DEG!

