

Verdens enkleste (og beste) tomatsaus



Lørdag! Jeg tilbringer den i Bergen. Byen har gitt meg en kald og våt skulder, men jeg elsker den likevel. Også elsker jeg pizza! I kveld skal du få oppskriften på en superenkel og supergod pizzasaus som lager seg selv i ovnen. Den passer også veldig godt som pastasaus.

Du trenger:

ca to pakker cherrytomater, eller bruk det du har
0,25 rødløk, i skiver
2 fedd hvitløk
2 ss olivenolje
1 ss brunt sukker

litt salt og pepper

litt knust tørket chilli eller chilipulver

Slik gjør du:

Finn frem en ildfast form. Ha i cherrytomater delt i to, hele hvitløksfedd, løk, sukker, krydder og ringle over olje. Sett inn i KALD OVN og skru ovnen på 250 grader. Når ovnen har nådd riktig temperatur, skru du av ovnen og lar formen stå inni ovnen over natta. DU MÅ IKKE ÅPNE DØRA. (Du kan også gjøre dette før du går på jobb om morgenen og la den stå til du kommer hjem).

Neste morgen har du alt innholdet i formen over i en bolle og moser den glatt med stavmikser eller i blender. Smak evt til med litt salt.

Kos deg.

Ideen fikk jeg fra Coop ekstra sine matsider.

Pizzafoccacia



Pizzafoccacia? Det er selvfølgelig det fantastiske resultatet du får når du blander pizza med foccacia. For hvem kan vel stå i mot et luftig foccaciabrød toppet med ditt favoritt pizzatilbehør? Ikke jeg hvertfall! Og sikkert ikke du heller. Bare prøv. ☐



Du trenger:

(nok til en liten langpanne)

Til brødet:

4 dl vann, bruk lunkent vann (37 grader)

1 pose tørrgjær

1-2 ss olje

1 ts salt

1 ts sukker

8 dl hvetemel

ca 1 dl solsikkeolje til smøring av langpanne

Topping:

ca 0,5 pakke pepperoni

ca 1 dl tomatsaus

0,25 rødløk i skiver

3 dl revet ost

1 dl basilikumolje (se oppskrift under)

havsalt til å strø over brødet, jeg bruker Maldon salt

Hvitløk – og basilikumolje:

ca 10 blader basilikum

1 stort fedd hvitløk

ca 1 dl solsikkeolje



Slik gjør du:

Ha alt det tørre i en bolle før du tilsetter vannet og rører raskt rundt med en sleiv. Det er IKKE nødvendig å elte. Når deigen er rørt sammen, setter du den til heving under en plastpose. Jeg pleier å si at deigen skal heve til dobbel størrelse, men hvor lang tid dette tar avhenger av hvor mye gjær du har brukt, samt temperaturen på vannet. Ca 30-40 minutter. Det neste steget nå er å smøre langpannen du skal bruke. Jeg pleier å dynke den med olje, men det hender fortsatt at brødet setter seg litt fast. I såfall tar jeg bare en stekespade og hjelper det løs. Når pannen er smurt, heller du bare den ferdig hevede deigen rett i formen og klapper den utover med hendene dine. (Kan være smart å ha litt olje på hendene først;).

Mens deigen etterhever, lager du basilikumoljen. Ha hvitløk, olje og basilikumblader i en stavmikserbolle og kjør til en glatt olje med stavmikser.

Sett ovnen på 230 grader.

Når deigen er ferdig etterhevet, fordeler du peperoni, ost, tomatsaus og løk over deigen. Dytt alt forsiktig litt ned i deigen slik at deigen får noen groper. Avslutt med å ringle over basilikumolje og strø over litt havsalt.

Stek hele herligheten midt i ovnen i ca 25-30 minutter. Brødet er ferdig når det er gyllent og har en hul lyd når du banker på det.

Avkjøl på rist og KOS DEG.



**Enkle, grove pizzasnurrer med
ovnsbakt tomatsaus**



I det siste har jeg hatt så sabla lyst på pizzasnurrer! Så da lagde jeg det da.

Og det BØR du også gjøre for disse ble virkelig gode. ☐

Alt du trenger er:

(Jeg fikk 13 stk)

Deigen:

2,25 dl vann

1 pose tørrgjær

0,5 ts salt

1 egg

2 ss mykt meierismør

4,5 dl siktet speltmel (evt hvete)

2 dl sammalt grov spelt (evt hvete)

1 dl fin sammalt emmer (evt bruk hvete eller spelt)

Sausen:

200 g cherrytomater, delt i to

1 sjalottløk, i skiver

1 stort fedd hvitløk, i skiver

2 ss olivenolje

en liten håndfull basilikumblader

en liten kvast timian

en liten kvast oregano (urtene kan evt helt eller delvis erstattes med tørkede urter, bruk ca 0,5 ts av hver)

litt salt og pepper

Sausen lager du slik: Legg tomater, løk, hvitløk og urter i en ildfastform. Ringle over olje og krydre med salt og pepper. Stek midt i ovnen på 150 grader i ca 30 minutter eller til løken begynner å mykne. Ha alt i en blender eller stavmikser og mos til en glatt saus.

Topping:

Revet ost (jeg brukte Jarlsberg og parmesan)

evt peperoni, skinke eller feks kjøttdeig.

Ha vann, gjær, salt, smør og egg i en eltebolle og tilsett det grove melet og 4 dl av det fine melet og elt i ca fem minutter. Tilsett 0,5 dl til av det fine melet om deigen virker klissete. Du skal kunne kjevle deigen etterpå. La heve under plast i ca en time. Ha deigen på benken og kjevle til et rektangel. Smør den nå avkjølte deigen (se oppskrift lenger opp) utover rektangelet og strø over ost og evt kjøtt hvis

ønskelig. Rull deigen sammen tett til en pølse fra langsiden. Del i 12-13 skiver og legg med snittsiden opp på et stekebrett kledd med bakepapir. La etterheve i ca 40 minutter under plast. Sett ovnen på 200 grader. Stek snurrene midt i ovnen i 12-15 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist. KOS DEG.



**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!



Squashpizza med pepperoni og mozzarella – SNADDER!



Disse minipizzaene var så gode at jeg ble glad. I seg selv er det kanskje ikke så spesielt, for veldig mye mat gjør meg direkte oppstemt. Likevel. Det var noe ekstra denne gangen. Var det fordi jeg følte meg kjempesunn fordi bunnen er av squash? Eller fordi de var lagd i en fei? Var det den butikkkjøpte tomatsausen som gjorde at jeg i følte meg litt rampete i tillegg til at det smakte så godt? Mest sannsynlig var det en blanding av alle disse faktorene, i tillegg til smeltet ost. Jeg ville antakelig gått over lik for smeltet ost. Eller kanskje ikke.



Kjappe og sunne minipizzaer:

(10-12 stk, avhengig av størrelsen på squashen)

1 squash, ikke for tynn

olivenolje til pensling

litt tomatsaus, jeg brukte Santa Maria pizzasaus på flaske

ca en halv ball mozzarella, jeg brukte bøffel

pepperoni, strimlet
evt litt strimlet basilikum til pynt
nykvernet pepper

Skjær squash i 1-1,5 cm tykke skiver (blir de for tynne faller de litt sammen). Pensle med olje på begge sider og grill 2 minutter på hver side på middels varme, men IKKE mer. Legg på et bakepapirkledd stekebrett og ha på litt saus, ost og pepperoni på toppen. Stek på 225 grader til osten har smeltet og evt fått litt farge. Kvern over litt pepper og dryss over basilikum. SPIS og bli glad. Og sunn.



Pizzaknytter

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

«Bra,» sa Harry. «Jeg skal bare rette resten av prøvene i tak-
tisk etterforskning.»

«Ikke bry deg om det, jeg har dem her,» sa Arnold og kakket
fingeren mot toppen av papirsøylen foran seg. «Bare sørg for at
dere fanger han fyren, du.»

«OK, Arnold. Takk.»

«Forresten, det har vært innbrudd her.»

«Innbrudd?»

«På treningsrommet. Utstyrsskapet var brutt opp, men alt
som er tatt, er to batonger.»

«Å faen. Utgangsdøra?»

«Ingen tegn til innbrudd der. Så det tyder på at det kan være
noen som jobber her. Eller at noen som jobber her har sluppet
dem inn eller lånt dem adgangskortet sitt.»

«Er det ikke noen måte å finne det ut på?»

Arnold trakk på skuldrene. «Vi har ikke så mye som er verdt
stjele her på skolen, så vi bruker ikke av budsjettet på intri-
te loggister, overvåkningskameraer og døgnvakt.»

«Vi har kanskje ikke skytevåpen, dop og pengeskap, men vi
er mer omsettelige ting enn batonger?»

Arnold smilte skjævt. «Du får sjekke om PC-en din fortsatt
er.»

«... at det ikke er spesielt sannsynlig, men at det *kan* være et
åsted. Jeg fikk tak i de nye eierne og det viser seg at de bor hos
mannens foreldre i nabolaget mens huset er under oppussing.
Men de hadde ikke noe imot at vi fikk låne nøklene og ta en
kikk.»

«Jeg trodde vi var enige om at vi ikke skulle lete etter Valentin
nå.»

«Jeg trodde vi var enige om å lete der det var lys.»

«Touché, bratte Bratt. Vinderen er praktisk talt i nabolaget.
Har du en adresse?»

Harry fikk den.

«Det er gangavstand, jeg drar opp dit med én gang. Kommer
du?»

«Ja, men jeg har vært så ivrig at jeg har glemt å spise.»

«OK, kom når du er klar.»

Klokka var kvart på ni da Harry gikk opp hellegangen mot det
tomme huset. Inntil veggen stod tomme malingsspann, ruller
med plast og plankebord som stakk frem fra under presennin-
get. Han gikk ned den lille steintrappa slik han var blitt forklart
av eierne og bortover hellene på baksiden. Han låste seg inn i
sokkelleiligheten og kjente straks lukta av lim og maling slå
mot seg. Men også den andre lukta, den eierne hadde snakket
om og som var en av grunnene til at de hadde bestemt seg for
å pusse opp. De hadde sagt at de ikke kunne bestemme hvor
fra, at lukta var overalt i huset. De hadde hatt en
llør der, men han hadde sagt at en så sterk lukt
mer enn bare én død gnager og at de nesten
y og vegger for å finne ut av det.

Gulvet i gangen var dekket med gjennom-
por etter grovmønstrede støvelsåler og tre-
hamrer, kubein og malingsflekkede drill-
et flere bord i veggen slik at man så rett inn
tillegg til gangen bestod sokkelleiligheten av et
bad og en stue med et forheng som ledet inn til
Oppussingsprosjektet hadde tydeligvis ennå ikke

BLAH
BLAH
BLAH

måtte dre
måtte bryte
Harry slo
iktig plast

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 sitrønsaus

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 lenger, 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.



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! ☐

Pimp my pizza!

I går hadde jeg lyst på noe innen comfortfood-sjangeren til middag, men jeg var sliten og ville ikke bruke så mye tid på kjøkkenet(!). Da er tortilla-pizza helt perfekt. Jeg brukte "hvit" pizzasaus (laget av creme fraiche) og da gikk det fortere enn du rekker å si Grandiosa.

Tortilla-pizza:

1 stor tortillalefse, jeg hadde fullkorn

ca 1 dl creme fraiche

en liten bit chili, finhakket

1 fedd hvitløk, finhakket

noen blader basilikum, finhakket

litt salt

noen skiver choritzo eller annen pølse/skinke

litt vårløk eller rødløk i tynne strimler

litt revet ost

1. Sett ovnen på 220 grader.

2. Bland creme fraiche, hvitløk, chili, basilikum og smak evt til med litt salt.



3. Legg en tortillalefse på et bakepapirkledd stekebrett.

4. Smør på creme fraiche-blandingen.



5. Ha på pølse og vårløk.



6. Strø over ost.



7. Stek i ovn til osten smelter og så vidt får farge, pass på så ikke kanten av lefsen blir brent.





