

Pizza med verdens bedste tomatsovs, skinke, cherrytomater og ost



Til 2 store pizzaer skal du bruge:

- 1 portion tomatsovs
- 1 portion pizzadej
- 100 g skinkestrimler
- 8 cherrytomater
- 100 g revet ost

Verdens bedste tomatsovs



Det skal du bruge:

- 2 spsk olivenolie
- 1 lille klut smør
- ½ løg
- ½ selleristang
- 1 fed hvidløg
- 1 dåse hakkede tomater
- 1 stor dåse tomatpure
- 2 spsk revet parmesanost
- 1 laurbærblad
- 1 tsk tørret basilikum
- 1 tsk tørret oregano
- ½ tsk salt
- ½ tsk sukker
- ¼ tsk sort peber

Sådan gør du:

1. Vask hænder
2. Hak løget meget fint
3. Hak selleri meget fint
4. Pres hvidløget i en hvidløgspresser
5. Put smør og olivenolie i en lille gryde ved middelhøj varme og lad det bruse op
6. Put løg, selleri og hvidløg i gryden og sauter det til det er blødt og transparent
7. Put tomatpure og hakket tomat i gryden og rør rundt til det hele er blandet sammen
8. Put resten af ingredienserne i og rør det godt sammen
9. Skru ned til lav varme og lad sovsen simre i mindst 30 minutter
10. Rør i sovsen ofte – det kan nemlig nemt brænde på
11. Smag sovsen til og tag laurbærbladet op af sovsen inden du putter den på pizzaen

Pizzadej



Det skal du bruge:

- ½ pakke gær
- 2,5 dl lunkest vand
- 1 tsk fint salt
- 1 spsk olivenolie
- 6,5 dl pizzamel
- Almindeligt hvedemel til at drysse på bordet

Sådan gør du:

1. Tag pladerne ud af ovnene og dem på 250 grader almindelig varme
2. Vask hænder
3. Rør gæret ud i vandet med en grydeske
4. Put olie og salt i vandet
5. Put melet i vandet lidt ad gangen.
6. Når du ikke kan røre mere mel i dejen, skal den æltes med hænderne
7. Ælt dejen godt i ca. 10 minutter
8. Sæt dejen til hævning et lunt sted i 30 minutter
9. Forbered fyldet, mens dejen hæver

Sådan samler du din pizza:

1. Vask hænder
2. Put bagepapir på en bageplade
3. Vask cherrytomaterne og skær dem over på midten
4. Drys almindeligt mel på bordet og vend dejen ud på det meldryssede bord
5. Del pizzadejen i 2 dele
6. Rul en dejklump tynd med en kagerulle – sørg for at der er mel på bordet hele tiden, så dejen ikke sætter sig fast
7. Put den udrullede dej på bagepladen med bagepapir
8. Put pizzasovs på din pizza
9. Put skinkestrimler og tomater på pizzaen
10. Put ost på pizzaen
11. Sæt pizzaen i ovnen i nederste rille og skru straks ovnen ned på 230 grader
12. Bag pizzaerne i ca. 15 – 20 minutter – hold godt øje med dem.
13. Tag pizzaerne ud af ovnen, når de er gyldne og osten er smeltet