

# Indbagt pizza

Opskrift til 1 indbagt pizza

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

50 minutter

## Ingredienser

- 1 rulle pizzadej
- 1/2 pose revet cheddar
- 1 æg til pensling
- Lidt nigellafrø eller sorte sesam som drys

## Pizzasauce

- 1/2 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk. olie
- 1/2 dåse hakket tomat
- 1/2 tsk. sukker
- lidt salt og peber
- 1 tsk. balsamicoeddike
- 2 spsk. tomatpuré
- 1/2 tsk. tørret oregano
- et nip chilipulver

## Kødfyld

- 1 spsk. olie
- 1/2 løg
- 1 lille fed hvidløg
- en god håndfuld friske urter, - basilikum, oregano og mynte f.eks.
- 50 g champignon
- 1 peberfrugt
- 200 g hakket oksekød
- lidt salt og peber
- 1 nip chilipulver
- 1/2 tsk. tørret oregano
- 1/2 tsk. stødt spidskommen
- et nip stødt koriander

## Sådan gør du

1. Start med at lave din pizzasauce, løg og hvidløg pilles og snittes fint.
2. Kom det i en gryde med olie og svits det godt af.
3. Kom resterende ved og lad det småsimre imens du laver kødfyldet.
4. Pil og snit løg og hvidløg, hak også peberfrugten og champignonerne i mindre tern.
5. Kom lidt olie på en pande og svits det, urter + kødet af heri i.
6. Kom krydderier i og vend det rundt sammen.
7. Tænd ovnen på 220 grader varmluft.
8. Rul nu din pizzadej ud, du kan både bruge firkantede og runde deje. De runde giver et mere klassisk "indbagt pizza look". Kom pizzasaucen på den ene side af dejen.
9. Kom kødfyldet oven på og slut med revet ost.
10. Klap nu dejen ind over hinanden, så det formes som en måne. Luk enderne godt sammen, evt. med en gaffel der presses ned langs hele kanten. Hvis du bruger firkantet dej, skal du lige vippe kanten ind under sig selv, for at få lidt blødere og rundere kanter.
11. Pensl med æg og drys nigellafrø over.
12. Bag i ovnen i 20 minutters tid, til den er gylden.