

# Kebabpizza

Opskrift til 2-3 pizzaer afhængigt af størrelse

Du kan finde opskriften på hvidløgsdressing [her](#) og [chiliolien](#) her

## Ingredienser

### Pizzadej

- 25 g gær
- 1/4 liter vand
- 1 stor tsk. salt
- 1/2 dl olie + lidt ekstra til at vende dejen i
- 450 g hvedemel + lidt ekstra til udrulning

### Pizzasauce

- 1/2 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 cm frisk chili
- 2 spsk. olie
- 1/2 dåse hakket tomat
- 1/2 tsk. sukker
- 1/2 tsk. salt + lidt sort peber
- 1 spsk. balsamico
- 1 stor spsk. tomatpure
- 1/2 tsk. tørret oregano

### Topping

- 1 pose kebab fra frost
- 2 mozzarellakugler

### Desuden

- Fintsnittet iceberg salat
- Agurk i skiver
- Tomat i skiver
- Hvidløgsdressing (find opskriften ovenfor)
- Chiliolie (find opskriften ovenfor)

## Sådan gør du

### Pizzadej

1. Start med at opløse gær i vand. Jeg brugte en røremaskine til at røre min pizzadej sammen. Men den kan også æltes i hånden
2. Tilsæt salt og olie og rør et øjeblik
3. Tilsæt så meget lidt af gangen og ælt godt. Gerne 10 minutter på røremaskine ved høj omdrejning. Ellers så meget du orker med de bare næver

4. Kom 1-2 spsk. olie ned til dejen i skålen og løse kanterne fra skålen, så den lige bliver vendt rundt i olien.
5. Lad dejen hæve 1 time på køkkenbordet i skålen. Kom et stykke film (eller klip en frysepose op, og kom) over skålen. Læg et vistestykke over.
6. Mens dejen hæver forberedes tomatsaucen.

### **Pizzasauce**

1. Snit løg, hvidløg og chili fint
2. Kom olien i en gryde og svits ovenstående af i olien til det er blødt (3 minutters tid)
3. Kom så resterende ingredienser i og rør rundt imens det kommer hurtigt op og koge (1 minuts tid)
4. Sluk bare for varmen og brug nu din tomatsauce på pizzabundene.

### **Rul ud, put fyld på og bag pizzaen**

1. Tænd ovnen på max varme, min kom op på 270 grader varmluft med en bagesten/ et bagestål i. Dette skal blive helt varmt, det tager ca. 40 minutter.
2. Rul din dej ud, enten med en kagerulle eller se om du kan bruge hænderne til at presse den godt flad. Det er mest "rigtigt" ikke at bruge kagerulle, da denne presser luften ud af dejen. Nogle gange er det bare det nemmeste med en kagerulle, og jeg skal nok lade være med at sladre til nogle hvis du bruger denne metode ;o) Brug lidt ekstra mel til udrulningen, så dejen ikke hænger fast på rullen
3. Løft bunden over på et stykke bagepapir (som enten ligger på en bageplade eller på en kombispade - hvis du bruger bagestål).
4. Smør med tomatsaucen. Fordel mozzarella på de smurte pizzabunde. Fordel derefter kebabstykkerne på pizzaen i den mængde, du ønsker.
5. Bag pizzaerne i ca. 10-15 minutter eller til bundene har taget farve. Husk at holde øje med dem løbende.

### **Topping**

1. Når pizzaen (med tomatsauce, ost og kebab) er taget ud af ovnen, fordeles snittet iceberg, agurk, tomat og rødløg på den færdige pizza. Top med dressing og chiliolie.