

Opskrift til 2 pizzaer

Brug 1/2 omgang af [denne pizzadej](#)

Samlet tid

2 timer inklusiv hævetid

Ingredienser

- 1/2 portion pizzadej (se link ovenfor)
- 1 pose revet mozzarella
- Frisk basilikum til servering

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
- 2 spsk. tomatpuré
- 1/2 tsk. tørret oregano

Sådan gør du

1. Start med at forberede din pizzadej, så den kan stilles til hævnning.
2. Tænde ovnen på 250-275 grader (max). Hvis du har et bagestål / pizzasten, så kom den ind i ovnen, så den kan varmes helt op. Det tager 45 minutter før den er varm. Hvis ikke du ejer dette, så stil blot en bageplade ind og lad den blive helt varm.
3. Lav din tomatsauce, så den kan stå og trække. Snit løg, hvidløg og chili fint. Kom olien i en gryde, og svits ovenstående af i olien, til det er blødt (3 minutters tid). Kom så resterende ingredienser i, og rør rundt imens det kommer hurtigt op og koge (1 minuts tid). Sluk for varmen.
4. Når din dej er hævet færdig, skal den rulles ud eller presses ud. Hvis muligt, gør det sidste – så du undgår at presse alt luften ud af din dej. Der bliver 2 store pizzaer ud af dejen.
5. Smør bundene med pizzasaucen, og drys revet ost over.
6. Bag din pizza i 5-10 minutters tid, og spis med det samme med frisk basilikum.