

Pizza med kødboller og tomatsauce

Opskrift til Giver 2 pizzaer

Brug en omgang af [denne pizzadej](#)

Brug en omgang af [denne pizzasauce](#)

Samlet tid

2 timer i alt

Ingredienser

- 1/2 portion pizzadej (se linket ovenfor)
- 1/2 portion pizzasauce (se link ovenfor)
- 1 pose revet ost (jeg har brugt mozzarella her)
- 500 g hakket oksekød + 4 fed hvidløg + 3 tsk. salt og lidt peber + 2 tsk. spidskommen + 1 tsk. paprika
- 1 snackpeber
- 1/2 rødløg
- 2-4 fed hvidløg
- evt. lidt frisk chili
- 1 håndfuld basilikum

Sådan gør du

1. Start med at forberede din pizzadej, så den kan stilles til hævnning.
2. Lav også din tomatsauce, så den kan stå og trække.
3. Imens kan du blande farsen sammen til dine kødboller og tænde ovnen på 250-275 grader (max).
4. 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.
5. 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.
6. Smør bundene med pizzasaucen og drys revet ost over
7. Top med farsen som er rullet ud til små kugler
8. Kom peberfrugt, rødløg, hvidløg og evt chili på – alt sammen skåret ud til tynde skiver
9. Bag din pizza i 10 minutters tid og spis med det samme med frisk basilikum