

Pizzabrud

Opskrift til 12 store brud

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

Dej

- 50 g gær
- 1,5 dl koldt vand
- 1,5 dl mælk
- 80 g smør
- 2 tsk. salt
- 2 spsk. sukker
- 600 g hvedemel

Pizzasauce

- 280 g tomatpuré
- 1 fed hvidløg
- 1/2 rødløg
- 2 spsk. olivenolie
- 1 tsk. sirup
- 1 tsk. tørret oregano
- 3 spsk. balsamico
- 1 nip chilipulver
- 1,5 tsk. salt + lidt peber

Desuden

- 150 g pepperoni
- ½ pose revet cheddarost (omkring 75 g)
- ½ pose revet mozzarella (omkring 75 g)

Sådan gør du

1. Kom mælk og smør i en skål og varm det i mikrobølgeovnen. Bland med koldt vand, så det bliver lunkent.
2. Smuldr gær ned i en skål, jeg bruger en røremaskine til at røre dejen – og kom ovenstående ved.
3. Kom salt, sukker og mel ved.
4. Ælt dejen godt til den slipper kanterne. På røremaskinen: små 10 minutter
5. Kom et stykke film eller en frysepose man klipper op – hen over skålen, samt et viskestykke og lad dejen hæve i 1-1,5 time, til den er hævet flot op.
6. Imens den hæver kan du lave din pizzasauce: rødløg og hvidløg pilles og snittes fint. Bland det i en skål sammen med resterende
7. Når dejen er hævet, kommes den ud på et bord. Lav et hul i midten og kom pizzasaucen herved.

8. Hak pepperoni groft og kom det + ost ved. Vend dejen godt sammen med en dejskærer. Hak dejen godt i stykker og saml en lille bunke til en bolle.
9. Kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir.
10. Tænd ovnen på 200 grader og kom pladen derind, når ovnen er varm.
11. Giv bollerne 20 minutters tid til de er gyldne og sprøde under bunden.