

Minipizza



Ingredienser:

Dej:

3½ dl. Vand

½ pk. Gær

2 tsk. olie

1 tsk. salt

150g. grahamsmel

350g. hvedemel

Tomatsauce:

1 lille løg

1 gulerod

1 fed hvidløg

1 tsk. olie

1 dåse flåede tomater

2 tsk. tørret oregano

Salt, peber

Pynt:

5 cherrytomater

1 lille grøn peberfrugt

100g. reven ost

Tørret oregano

Fremgangsmåde:

Vandet lunes, og gæren røres ud i det. De øvrige ingredienser til dejen tilsættes – hold lidt af hvedemelet tilbage. Dejen æltes godt igennem. Den dækkes til og hæver et lunt sted i ca. 45 min.

Tomatsauce: Løget pilles og hakkes fint. Guleroden skrælles og rives fint. Hvidløget presses. Olien kommes i en gryde og varmes let op. Grønsagerne tilsættes og svitses let. De flåede tomater og oregano tilsættes og saucen småkoger i ca. 20 min. uden låg. Saucen afkøles let og smages til med salt og peber.

Fyld: Cherrytomaterne skæres i skiver. Peberfrugten særes i tern. Dejen slås ned og deles i 20 stykker, der trilles til boller. Hver bolle rulles ud til små pizzabunde. Tomatsaucen fordeles på bundene. Fyldet kommes på pizzaerne. Ost og oregano drysses på. Minipizzaerne bages ved 200 grader i ca. 15 min. på midterste ovnrille. Pizzaerne afkøles på en bagerist.