



Pizza-opskrift. Til bradepande i Ovn Til ca. 8 pers.

Dej.:

25 gr. Gær - 400 gr. Mel - 3 dl. Lunken vand (finger varm.) 1 tsk. groft salt - 2 spsk. Olie.

Tomatsaucen.: 50 gr. Smør ell. Margarine - 2 store løg finhakket. - 1 fed hvidløg hakket. 2 ds. Flåede tomater. - ½ tsk. oregano tørret. - ½ tsk. groft salt. - Friskkværnet peber.

Fyldet.:

1½ ds. Ananas. - 2 pk rejer. 3 pk. Skinketerninger/strimler. ½ kg. Revet Ml. Lagret ost 45 %, ell. 1 kg. Svitset Hakket okse ell. Kalvekød. - ½ ds. Ananas. - samt revet ost.

Hvad man nu har lyst til at lave fyldet af.

Tilberedning.:

Dejen.: Gær udrøres i den lunkne vand i en røreskål, salt, olie og mel tilsættes under omrøring. Dejen æltes godt sammen til den bliver lind og fast. Hæves i ca. 40 min.

Tomatsaucen.:

Smør/margarine smeltes i en tykbundet gryde og løgene svitses heri. Tomater tilsættes og oregano, salt, peber kommes i.

Saucen skal koges ved en jævn varme i ca. 20-30 min. Uden låg og den færdige sauce skal være "tør" for væde og smages til.

Færdigtilberedningen.:

Dejen tages ud på et meldrysset bord, og æltes godt igennem evt. tilsæt lidt mere mel. Herefter rulles dejen ud i en stor plade, og lægges over i en smurt (ell. evt. m. bagepapir under.) bradepande.

Saucen fordeles jævnt ud til alle kanter, og fyldet kan lægges på.

Drøs til sidst revet ost på over hele fladen.

Den sættes så i en 200 grader forvarmet ovn og bages til den er gyldenbrun.

Kan serveres med en salatblanding af icebergsalat, grøn, rød og gul peber, agurke stk., og toma tstk.

Og evt. med champion. Drikkelse.: Kold øl eller hvidvin.