Grove pizzaboller



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 6 dl melk
♥ 200 g smør
♥ 50 g gjær
♥ 2 ts salt
♥ 1 ss sukker
♥ 400 g fin, sammalt hvetemel
♥ 600 g hvetemel

Pizzasaus:
♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1 ss smør
♥ 400 g hermetiske tomater
♥ 2 ss tomatpuré
♥ salt og nykvernet pepper
♥ tørket oregano, basilikum og timian

(eller bruk 1 boks ferdigkjøpt pizzasaus, se tips)

Topping:
♥ 100 g skinke (se tips)
♥ 100 g pepperoni (se tips)
♥ 1 boks cherrytomater (se tips)
♥ 400 g revet ost (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Tilsett melken og varm opp blandingen så den blir lunken (i underkant av 37°C). Løs opp gjæren i den avkjølte smørmelken. Tilsett salt og sukker. Bland deretter i fin, sammalt hvetemel og det hvite hvetemelet og elt deigen jevn. La deigen heve lunt i 1 time.

Lag imens pizzasausen (med mindre du bruker ferdigkjøpt pizzasaus): Stek hakket løk og hvitløk i litt smør. Tilsett hakkede tomater, tomatpuré og krydder. La blandingen småkoke i et par minutter. Kjør blandingen glatt med en stavmikser.

Del deigen i emner som veier 100 gram. Kjevle ut hvert emne til sirkler som er ca. 12 cm i diameter. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Dekk med pizzasaus og pass på at du får pizzasaus helt ut til kanten av deigen. Legg på strimler av kokt skinke og pepperoni. Dryss over revet ost. La pizzabollene etterheve i 20 minutter.

Stek pizzabollene midt i ovnen ved 220°C i ca 15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Vil du gjøre det kjempeenkelt, kan du bruke ferdigkjøpt pizzasaus. Husk å ha på rikelig med saus også helt ut i kantene, slik at pizzabollene ikke blir tørre.

♥ Jeg lagde noen pizzaboller med kokt skinke og noen med pepperoni for variasjonens skyld, men du kan så klart velge å bare bruke en av delene. Og det går selvfølgelig også helt fint å droppe begge delene hvis du ønsker vegetarvariant. Noen skiver stekt aubergine og/eller sopp er da gode alternativer.

♥ Liker du friske urter, må du gjerne ha på dette under osten.

♥ Jeg brukte en blanding av revet Jarlsberg, Norvegia og mozarella. Også her står du fritt til å bruke det du måtte like eller ha for hånden.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/grove-pizzaboller