Langpannepizza med kjøttdeig og løk



Ingredienser

Pizzadeig:
♥ 7 dl hvetemel
♥ 7,5 g tørrgjær (halv pakke, se tips)
♥ 1 ts salt
♥ 3 dl lunkent vann
♥ 3 ss olivenolje

Kjøttsaus med løk:
♥ 1 løk
♥ 2 ss olivenolje
♥ 400 g kjøttdeig
♥ 1 dl tomatpuré
♥ 0,5 dl vann
♥ 0,5 ts oregano
♥ 0,5 ts basilikum
♥ 0,5 ts timian
♥ kvernet salt og pepper

Ostetopping:
♥ 300 g Norvegiaost

Fremgangsmåte

Pizzadeig:
Ha hvetemelet i en bolle. Bland først inn tørrgjæren og deretter saltet (unngå at saltet kommer i direkte kontakt med gjæren).

Bland lunkent vann med 2 ss olivenolje og ha dette i bollen med melet. (Den tredje spiseskjeen olivenolje brukes når deigen klemmes utover i langpannen.) Elt deigen godt sammen (den skal bli litt klissete). Ha litt olivenolje på toppen av deigen og smør over overflaten på deigen. Dekk til bollen med et kjøkkenhåndkle og la deigen heve lunt i 1 time.

Kjøttsaus med løk:
Kutt opp løken og stek i olje sammen med kjøttdeig.

Tilsett tomatpuré og litt vann (se tips) og tørkede urter. Smak til med salt og pepper. La kjøttsausen avkjøles til den er romtemperert.

Tilberedelse og steking av pizzaen:
Finn frem en stor langpanne eller stekeplate (ca. 30 x 40 cm) og smør bunnen med olje.

Hvelv den hevede deigen rett over på platen. Ha litt olivenolje på deigen og på fingrene og klem deigen utover slik at den dekker hele langpannen i et jevnt lag.

Dekk over deigen med et kjøkkenhåndkle og etterhev deigen i 30 minutter.

Fordel kjøttsausen over pizzabunnen i et jevnt lag, og ha deretter over revet ost.

Stek pizzaen midt i ovnen ved 220°C i 20 - 25 minutter, til den er gjennomstekt og osten på toppen godt smeltet og gyllen.

Skjær pizzaen opp i passende biter (hjemme hos meg er det striper som gjelder□□).

Server pizzaen nylaget, gjerne med klassisk saltet potetgull ved siden av.

Tips

♥ Jeg pleier å bruke en halv pakke tørrgjær til denne pizzadeigen (ca. 7,5 gram), men du kan selvfølgelig gjerne bruke en halv pakke fersk gjær i stedet (25 gram).

♥ Det er ikke meningen at kjøttsausen skal bli særlig flytende. Jeg bruker derfor bare tomatpuré og ikke hermetiske tomater, og kun litt ekstra vann (ca. 0,5 dl som jeg bruker for å skylle ut restene fra tomatpuréglasset med).

♥ Denne langpannepizzaen har mild smak og er veldig barnevennlig. Du kan selvfølgelig tilsette hvitløk i tillegg til løk, og større mengder krydderurter, hvis du

foretrekker det.

♥ Pizzastykker du får til overs kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/langpannepizza-med-kjottdeig-og-lok