Pizzalapper med cottage cheese



Ingredienser

♥ 400 g cottage cheese
♥ 3 egg
♥ 220 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts salt
♥ 0,5 ts tørket oregano
♥ 0,5 ts tørket basilikum
♥ 0,5 ts tørket timian
♥ 50 g tomatbasert pizzasaus (se tips)
♥ 100 g mozzarella (revet eller cubetti, se tips)
♥ 100 g skinke eller pepperoni

Topping:
♥ 100 g revet ost

Fremgangsmåte

Kjør cottage cheese og egg sammen til en glatt og klumpfri røre. Dette kan gjøres i food processor eller med en stavmikser.

Bland mel, bakepulver, salt og tørkede urter. Bland dette raskt inn i cottage cheese-røren med en slikkepott. Rør minst mulig i deigen. Bare nok til at den blir blandet. Det skal bli en temmelig tykk deig.

Rør inn pizzasaus. Vend deretter inn ost (jeg brukte her mozzarella cubetti og skiver pepperoni delt i fire).

Sett deigen i klatter på to bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer. Klapp klattene litt flatere på toppen og dryss over godt med revet ost.

Stek pizzalappene midt i ovnen ved 220°C i ca. 25 minutter.

Tips

♥ Jeg bruker vanlig cottage cheese, men mager variant kan også brukes i denne oppskriften.

♥ Jeg bruker en blanding av tørket oregano, basilikum og timian, men det går helt fint å bare bruke 1,5 ts av en av delene.

♥ I deigen bruker jeg gjerne mozzarella i terninger (*mozzarella cubetti*). Vanlig revet ost går også helt fint å bruke!

♥ På toppen kan du bruke revet ost av den typen du liker best.

♥ Jeg lagde her en batch pizzalapper med kokt skinke i strimler og en batch med pepperoni. Du kan også bruke chorizo.

♥ Bruk gjerne ferdigkjøpt pizzasaus hvis du vil gjøre det lettvint. Alternativt kan du lage hjemmelaget pizzasaus som du oppbevarer på glass i kjøleskapet.

HJEMMELAGET PIZZASAUS:
0,5 løk
2 fedd hvitløk
1 ss olivenolje
1 ss tomatpuré
1 boks hermetiske, finhakkede tomater
1 ts tørket oregano
1 ts balsamicoeddik
0,5 ts sukker
kvernet salt og pepper

Stek hakket løk og hvitløk i litt olje til løken er myk og gyllen. Ha løken i en food processor sammen med de øvrige ingrediensene (eller bruk stavmikser). Kjør det hele sammen til en klumpfri tomatsaus. Kan oppbevares i kjøleskapet i opp til 1 uke.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pizzalapper-med-cottage-cheese