



TORSKEPIZZA

6B, FØRDE BARNESKULE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

60 gram	torskefilet
3 ss	rapsolje
5 stk	champignon
1 pk	tørrgjær
2 ss	raud pizzasaus
4 dl	lunka vatn
0.5 ts	sitronsaft
0.25 ts	pepper
2 ss	koriander
7 dl	kveitemjøl eller glutenfritt mjøl.
50 gram	ost
0.5 ts	salt

SLIK GJØR DU:

- 1** Lag pizzadeiga:
Bland gjær og vatn, og ha i salt, olje og mjøl.
Rør til ei jevn deig. Juster eventuelt med meir mjøl dersom deiga er for flytande.
Dekk til og sett deiga til heving. (ca 20 min)
(Vi let den stå over ein vask med varmt vatn i)
- 2** Sett steikeovnen på 220 grader (varmluft) med eit steikebrett inni.
- 3** Skjer torskefiletane i små terningar.
- 4** Hakk koriander, og bland den saman sitronsaft, salt og pepper.
Ha torskebitane over i denne marinaden og bland saman.
- 5** Skjer soppen i skiver.
- 6** Legg eit bakepair på benken og hell pizzadeiga ut på det.
Bruk fingrane (eller eit kjevle) til å fordele deigen utover på bakepapiret. (Dersom du brukar fingrane, er det lurt å ha litt olje på dei)
- 7** Ha pizzasaus utover pizzabotnen og topp med marinerte torsketerningar, sopp og ost.
- 8** Ta ut det varme steikebrettet og dra pizzaen over på det. Sett pizzaen i ovnen og steik den i ca 15 minutt :)
Voila! :)