



## SMAKFULL VEGETARPIZZA MED RØMME- OG KVITLØKSDRESSING

6A, FØRDE BARNESKULE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

|          |                      |
|----------|----------------------|
| 0.5 dl   | Rapsolje             |
| 2 fedd   | kvitløk              |
| 1 ts     | salt                 |
| 1 stk    | løk                  |
| 0.125 ts | pepper               |
| 1 dl     | sammalt kveite, grov |
| 5 dl     | vatn                 |
| 6 dl     | kveitemjøl           |
| 2 ss     | tomatpure            |
| 1 pk     | tørrgjær             |
| 1.5 dl   | lettrømme            |
| 200 g    | hermetiske tomatar   |
| 1 stk    | kvitløksfedd         |

### SLIK GJØR DU:

- 1** Pizzadeig:  
Bland tørrgjær og det meste av mjølet. Ha i lunka vatn, salt og olje. Bland/elt til ei smidig deig. Juster med ekstra mjøl ved behov. Dekk til bakebollen og set deiga til heving ein lun stad.
- 2** Tomatsaus:  
Hakk opp løk og kvitløk og fres det litt i ein kjele. Tilsett hermetiske tomatar og tomatpure. La det småkoke på Svak/middels varme i ca 10 min.
- 3** Sett på steikeovnen på 230 grader med eit steikbrett inni ovnen.
- 5** Dressing:  
Hakk kvitløk og bland det i rømme, 1/4 ts salt og 1/8 ts pepper)
- 5** Topping:  
Kutt opp paprika og løk, og veg opp rucicola, spinat og ost. Legg alt klart i skåler til ein ryddig garnityr
- 6** Utbaking:  
Skrap deiga ut av bakebollen og legg den på eit bakepair. Ta litt olje på fingrane og fordel den utover i enten rund eller firkanta form.
- 7** Anretning:  
Fordel tomatsausen i eit tynt lag utover pizzaen. Ha på paprika, løk og ost.



Ta ut det varme steikebrettet og dra bakepapiret med pizzaen på over. Pass på å ikke brenn deg på brettet. Sett pizzaen inn i ovnen og steik i ca 15 minutt.

**9**

Legg på ruccola og spinat og server saman med kvitløksdressing!  
Bon appetit!:)