LINDA BEN

Uppáhalds pizzan



Eldunartími

20 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Þessa pizzu gerum við alltaf þegar við erum með pizzakvöld. Hún er alveg ótrúlega djúsí og mjög bragðmikil. Þetta er í mínum huga algjörlega klassísk pizza og í augljóslega í miklu uppáhaldi hjá okkur. Allir sem koma hingað í pizzu fá að smakka þessa og við fáum alltaf mikið lof fyrir hana.
Eins og með flest allan mat þá skipta hráefnin mjög miklu máli í þessari pizzu. Ég kaupi yfirleitt alltaf súrdeigs pizzadeig í Mosfellsbakaríi þar sem ég er oft á mikilli hraðferð þegar við erum að undirbúa pizzukvöld. En þetta heimatilbúna deig er rosalega gott.
Mutti pizzasósan er lang besta pizzasósan sem ég hef smakkað og finnst mér algjört must að nota hana. Svo nota ég alltaf rifna mozzarella ostinn frá Örnu, hann teygjist svo guðdómlega vel þegar hann er bráðnaður og svakalega bragðgóður. Létt pepperóníið er svo lang bragðbesta pepperóníið, en ég er mjög viðkvæm fyrir pepperóní og set miklar kröfur á það. Svo mæli ég með að kaupa frekar litla sveppi og raða þeim ofan á hin áleggin á pizzunni svo þeir verði ekki slepjulegir.

Uppáhalds pizzan

- 1 pizzadeig (þetta er mjög gott)
- Mutti pizza sósa
- Rifinn mozzarella
- Skinka frá SS
- Létt pepperoni frá SS
- Sveppir
- Döðlur
- Ólífur
- Rjómaostur
- Heitt pizzakrydd
- Hvítlauksolía

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 230°C, undir og yfir hita.
2. Fletjið út deigið og setjið á smjörpappír. Smyrjið vel með pizzasósunni.
3. Dreifið rifna mozzarrellanum yfir.
4. Skerið skinkuna í bita og dreifið henni yfir ásamt pepperóní.
5. Skerið sveppina og döðlurnar og dreifið þeim yfir ásamt ólífum og rjómaosti.
6. Kryddið með pizzakryddi og bakið inn í ofni þar til kantarnir eru byrjaðir að brúnast og osturinn aðeins orðinn gylltur á nokkrum stöðum.
7. Toppið með hvítlauksolíu.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.