



Ingredienser

Dej:

250 g	vand
5 tsk.	FiberHUSK® (25 ml)
200 g	boghvedemel
75 g	Maizena (majsstivelse)
25 g	gær
½ tsk.	salt
1 tsk.	koriander
2 tsk.	sukker
1 spsk.	olie

Fyld:

1 stort	løg
6 fed	hvidløg
1 spsk.	olivenolie
250 g	hakket oksekød (10-12 % fedt)
170 g	champignon i skiver, konserves
1 lille	boks tomatpuré
1 tsk.	oregano
1 tsk.	salt
4	tomater
85 g	grønne oliven uden sten
120 g	revet ost 30+

Pizza med Oksekød

1 stk.

Dejen røres med maskine.

Håndvarmt vand og FiberHUSK® kommes i røreskålen. Blandingen røres i 5 min., til fibrene gelerer.

Melsorterne, smuldret gær, salt, koriander, sukker og olie afvejes i en særskilt skål. Det hele kommes i røreskålen, og dejen røres i 15 min.

Hænderne smøres i olie, inden dejen håndteres.

Pizzaen kan enten bages i en lille smurt bradepande (25x32 cm) eller på en bageplade beklædt med bagepapir.

Dejen lægges på i klatter, som presses sammen til en flad pizzabund. Den dækkes med et let fugtigt klæde og hæver lunt (28 °C) i 1 time.

Løg og hvidløg renses og hakkes. Olien varmes lidt i en gryde, inden løg og hakket kød kommes i og svitses let. Drænet champignon, tomatpuré, oregano og salt blandes i.

Det varme fyld fordeles ud over den hævede pizzabund. Tomaterne skæres i skiver. Oliven og tomatskiver fordeles over fyldet.

Revet ost drysses over.

Pizzaen bages i ovnen ved 200 °C i 30 min.