



Pizzalapper med cottage cheese

Ingredients

- ♥ 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

Instructions

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 PIZZASAU:

0,5 løk

2 fedd hvitløk

1 ss olivenolje

1 ss tomatpuré

1 boks hermetiske, finhakke 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 tomat saus. Kan oppbevares i kjøleskapet i opp til 1 uke.

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/24557>