Langpannepizza med pepperoni



Ingredienser

Pizzadeig:
♥ 7 dl hvetemel
♥ 7,5 g tørrgjær (halv pakke, se tips)
♥ 1 ts salt
♥ 3 dl lunkent vann
♥ 3 ss olivenolje

Tomatsaus med løk:
♥ 0,5 løk
♥ 2 hvitløk
♥ 1 ss olivenolje
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 400 g hakkede, hermetiske tomater (1 boks)
♥ 0,5 dl vann
♥ 1 ts oregano
♥ 1 ts balsamicoeddik
♥ 0,5 ts sukker
♥ kvernet salt og pepper

Topping:
♥ 130 g pepperoni i skiver
♥ 250 g revet ost

Rømmedressing:
♥ 3 dl lettrømme eller drømmelett
♥ 4 fedd hvitløk, pressede
♥ 1 bunt frisk dill

♥ litt flaksalt

Fremgangsmåte

Pizzadeig:
Ha hvetemelet i en bolle. Bland først inn tørrgjæren og deretter saltet (unngå at saltet kommer i direkte kontakt med gjæren).

Bland lunkent vann med 2 ss olivenolje og ha dette i bollen med melet. (Den tredje spiseskjeen olivenolje brukes når deigen klemmes utover i langpannen.) Elt deigen godt sammen (den skal bli litt klissete).

Ha litt olivenolje på toppen av deigen og smør over overflaten på deigen. Dekk til bollen med et kjøkkenhåndkle og la deigen heve lunt i 1 time.

Tomatsaus med løk:
Kutt opp løk og hvitløk og ha i en stekepanne med litt olje. Stek løken på middels varme til den blir blank og myk.

Tilsett tomatpuré, hermetiske, hakkede tomater og litt vann (som du bruker til å skylle ut av tomatboksen). Smak til med tørket oregano, balsamicoeddik, litt sukker, salt og pepper. La tomatsausen småkoke i ca. 10 minutter. Avkjøl tomatsausen til den er romtemperert.

Tilberedelse og steking av pizzaen:
Finn frem en stor langpanne eller stekeplate (ca. 30 x 40 cm) og smør bunnen med olje.

Hvelv den hevede deigen rett over på platen. Ha litt olivenolje på deigen og på fingrene og klem deigen utover slik at den dekker hele langpannen i et jevnt lag. Dekk over deigen med et kjøkkenhåndkle og etterhev deigen i 30 minutter.

Fordel tomatsausen over pizzabunnen i et jevnt lag. Legg på ca. halvparten av pepperoniskivene. Fordel over rikelig med revet ost. Legg resten av pepperoniskivene oppå osten.

Stek pizzaen midt i ovnen ved 220°C i 20 - 25 minutter, til den er gjennomstekt og osten på toppen godt smeltet og gyllen.

Skjær pizzaen opp i firkanter.

Server pizzaen nylaget, gjerne sammen med rømmedressing.

Rømmedressing:
Rør rømmen sammen med presset hvitløk, finhakket dill og litt flaksalt.

Server som tilbehør til pizzaen.

Tips

♥ Jeg pleier å bruke en halv pakke tørrgjær til denne pizzadeigen (ca. 7,5 gram), men du kan selvfølgelig gjerne bruke en halv pakke fersk gjær i stedet (25 gram).

♥ Pepperoni i skiver fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Jeg liker best denne fra Gilde.

♥ Bruk gjerne revet ost med ekstra god smak, for eksempel 4 oster fra Tine.

♥ Til rømmedressingen synes jeg det blir best smak og konsistens med lettrømme eller drømmelett. Og selvsagt kan du bruke mindre hvitløk i rømmedressingen hvis du foretrekker det. □□

♥ Pizzastykker du får til overs kan fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/langpannepizza-med-pepperoni