

# Pizza

Pizza på Evjeklinikken's vis. Vi pleier av og til å ha denne på lørdager her på Evjeklinikken. Her er oppskriften, kos deg! Oppskrifter gir 8 porsjoner.

**Pizzabunn:** (Denne oppskriften kan brukes til alt av grov gjærbakst.)

- 4 dl siktet hvetemel
- 4 dl grov sammalt hvete
- 1 ts salt
- 2 ss olje
- 3 dl vann (ca. 37 grader)
- 25 g gjær (1 pk tørrgjær)

**Fremgangsmåte:**

- Bland alt det tørre, men hold tilbake noe av melet slik at deigen ikke blir for fast.
- Tilsett vannet, og spe med mel for å få en passe konsistens.
- Elt deigen til den slipper bollen og blir smidig.
- La deigen heve til dobbel størrelse.

**Fyll:**

- 400 g karbonadedeig eller kyllingdeig
- 1 stk gulrot
- ½ stk squash
- 1 liten boks ananas
- ½ stk purreløk
- 3 ss tomatpurè
- 2 ts oregano (tørket)
- ½ dl vann
- 200 g mager hvitost
- salt og pepper

**Fremgangsmåte:**

- Lag deigen som beskrevet i oppskriften for grov gjærbakst.
- Rasp gulrot, vask og del squash og purre i små biter. Kutt opp ananas i mindre biter.
- Brun karbonadedeigen lett i ei stekepanne.
- Tilsett grønnsakene, oregano, tomatpure og vann. Rør godt sammen og smak til med salt og pepper.
- La det småkoke litt til det meste av vannet er fordampet bort.
- Kjevle ut deigen på et Brett med bakepapir og fordel fyllet oppå deigen.
- Topp det hele med revet eller skivet ost.
- Stek pizzaen midt i ovnen på 180° i 20-25 minutter.