



Oppskrift

## Pizza med kylling, tomat og ruccola



En enkel og rask kyllingpizza med masse smak. Denne retten tar kun 30 min å lage fra bunn og ferdig saus. Tips: lag heller et par pizzadeigbunner neste gang du skal ha hjemmelaget pizza. Bunnen tiner raskere om du fryser den ferdig utkjevlet.

1

## Deig til 5-6 pizzaer

Rør gjæren ut i det kalde vannet. Tilsett mel, salt og sukker. Elt deigen lett sammen og tilsett olje. Elt deigen videre i 10-15 minutter til den blir myk, smidig og elastisk. La helst deigen få gå på høy hastighet i en kjøkkenmaskin den siste tiden. Del og rull deigen ut til 5-6 like store boller. Legg bollene over på et godt melet brett eller stekeplate. Dekk bollene med plastfolie og la dem helst få heve (kaldheve) i kjøleskapet natten over. For raskere heving kan du bruke 50 g gjær og la bollene heve i romtemperatur.

2

## Tomatsaus til 5-6 pizzaer

Flå og grovhakk tomatene. Fres finhakkert hvitløk i olivenoljen. Tilsett tomatene og la det koke til sausen tykner. Kjør sausen med en stavmikser. Tilsett oregano, fennikel og sukker. La sausen putre videre i 10 minutter. Smak til med salt og pepper, avkjøl.

Varm ovnen til 250 grader. Trykk, klem og dra deigbollene ut til tynne pizzabunner, det beste er å unngå å bruke kjevle.

3

## Topping til 1 pizza

Stek kyllingbitene raskt over høy varme i en stekepanne med litt olje. Tilsett hvitløk og krydre med salt og pepper. Ha kyllingbitene over på en tallerken så lenge.

4

Smør sausen jevnt på pizzabunnen og dryss over osten. Legg på kyllingen, delte cherrytomater og halvparten av basilikumen. Stek pizzaen midt i ovnen i cirka 10 minutter, eller til pizzaen er fin og gyllen. Topp med resten av basilikumbladene og ruccolasalat.

Vel bekomme!

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Strimler 400g Enh

## Ingredienser

### Pizzadeig

Vann	5 dl
Gjær	25 g
Sammalt hvete	250 g
Hvetemel	550 g
Salt	1 ss
Hvitt sukker	2 ts
Olivenolje	1 dl

### Tomatsaus

Plommetomat	10 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Tørket oregano	1 ts
Fennikelfrø	0,5 ts
Hvitt sukker	2 ts
Olivenolje	1 dl

### Topping (NB per pizza)

PRIOR Kyllingfilet	100 g
Tomatsaus	3 ss

## Pizzadeig

Tomatsaus

Topping (NB per pizza)

Revet ost	100 g
Finhakket hvitløksfedd	1 stk
Cherrytomater	6 stk
Basilikumblader	8 stk
Olivenolje	
Ruccola	1 håndfull
Salt & Pepper	

## Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose