

Pizza

Verdure di mare (Havets grønnsaker)



Til 4 porsjoner

INGREDIENSER

Bunn

- 3 dl lunkent vann
- 1/2 pk fersk gjær
- 2 ss olivenolje
- 1/2 ts tangsalt
- 7 dl hvetemel typo 00

Saus

- 150 g creme fraîche
- 1 liten hvitløksfedd
- 1 ss eller liten dusk tørket tarmgrønnske/havfruens hår
- 1 ts oregano

Topping

- rødløk
- cherrytomat
- fersk blæretangskudd
- spinat
- revet parmesan

FREMGANGSMÅTE

Bunn

- rør gjær ut i vann
- tilsett olje, mel og tangsalt
- elt deigen i 15 min for hånd
- hev deigen i 2 timer

Saus

- alt blandes sammen og settes til hvil i kjøleskapet mens pizzadeigen hever

Topping

- rødløk kuttes i tynne skiver/ringer
- cherrytomat kuttes i tynne skiver
- kutt av toppene/skuddene til fersk blæretang
- kutt et par blader fersk spinat
- revet parmesan strøs på toppen
- stekes på 200 °C i 8 min avhengig av ovnen



Kilde: Tangpressing Melamis