

KVIT PIZZA

Eller – kvit og kvit – pizza og pizza – fru Blom.

Men ein enkel måte å leike seg med smakar og kombinasjonar. Her har eg laga deig av havregryn og kveitemjøl og ein skvett olivenolje (og ein kan bruke ganske mykje havregryn og likevel få ei deig som hevar seg bra, prøv deg fram). Elles kan ein prøve seg fram og leike seg med dei smakane ein vil.

Så laga eg fire kombinasjonar – nokre safe og nokre litt meir spennande:

1. Vegetarvariant med ridderost.

Ha nokre dråpar olivenolje over den utkjevla deiga, legg på ridderosten. Fordel squash-skiver, strimlar av smakspaprika, finskoren vårløk og finhakka kvitløk. Litt olivenolje og salt/peppar til slutt.

2. Serranoskinke og dadlar på blåskimmelost (brukte ferdig skiva).

Ha nokre dråpar olivenolje over den utkjevla deiga, legg på blåskimmelosten, fordel rivne stykke av serranoskinke og halve dadlar, strø finhakka kvitløk over det heile og nokre skvettar olivenolje på toppen.

3. Mozzarellaost og chorizopølse.

Ha nokre dråpar olivenolje over den utkjevla deiga, legg på chorizopølsene, fordel stykke av mozzarellaost, strø finhakka kvitløk og finskoren vårløk over det heile og nokre skvettar olivenolje på toppen.

4. Godt krydra spekepølse (for eksempel salchicha) og skiva norvegia.

Ha nokre dråpar olivenolje over den utkjevla deiga, legg på norvegiaskivene, fordel pølseskivene, strø finhakka kvitløk, vårløk og oliven (heile/skiva) over det heile og nokre skvettar olivenolje på toppen.

Steik ved 200 – 225 °C i 20-25 min alt etter kor tjukke botnane er og mengda med fyll.

