

PIZZAVARIANTAR – "KVITE"

Til to pizza bruker eg 7dl lunka vatn, havregryn og kveitemjøl ca 3 til 1. Så grovt som muleg, gjær, litt salt og ein knivsodd sukker. La det heve på vanleg måte.

Chorizopølse/serranoskinke

Ein bit chorizopølse
Ein 4-5 "flak" skinke, rivne i bitar
Ein bunt vårløk
Ein finhakka raud chili
Ein finhakka kvitløk
Ein mango i skiver
Litt riven ost
Olivenolje

Bak ut botnen og skvett litt olivenolje over
Strø over vårløken og kvitløken
Fordel chorizo og serranoskinke
Fordel mangobitane og strø chilien over
Topp med litt riven ost
Steik 20-25 min ved 200 gr



Tunfisk og oliven

To boksar tunfisk i vatn
Ein bunt vårløk
Ein finhakka raud chili
Ein finhakka kvitløk
Ein neve oliven
To mozzarellaost
Litt sitronsaft, grovmalen peppar, olivenolje
(skulle hatt litt soltørka tomat, men glaset var tomt...)

Bak ut botnen og skvett litt olivenolje over
Bland tunfisk og vårløk med peppar, sitronsaft og litt olivenolje
Fordel tunfiskblandinga over botnen
Fordel oliven og mozzarellaost i skiver
Strø over chilien og steik 20-25 min ved 200 gr

