



Deep pan pizza med tomat, ost og chorizo

Tykkere bund og næsten klassisk pizza. Et sikkert hit hos de yngste.



[Bedøm opskrift](#)



45 min



Jun – Nov



Dagligt grønt

Ingredienser

4 pers.

Pizzadej

2½ dl vand

50 g gær

2 tsk salt

200 g durummel

Ca. 150 g italiensk hvedemel (tipo 00)

Tomat sauce

1 løg

2 bladselleri

1 gulerod

1 spsk olivenolie

1 fed hvidløg

1 dåse hakkede tomater

1 spsk balsamicoeddike

2 tsk tørret oregano

1 tsk sukker

Salt og peber

Topping

200 g mozarella

Ca. 100 g tynde skiver chorizopølse

2 tsk. tørret oregano

Salt og peber

Frisk basilikum

Opskrift og styling Lone Kjær

Foto: Line Falck

Pizzadej

- 1 Hæld vandet i en skål og opløs gæren heri.
- 2 Tilsæt salt og ælt først durummel og dernæst hvedemel i dejen.
- 3 Ælt til dejen er glat og smidig.
- 4 Stil dejen tildækket til hævnning et lunt sted i ca. 1 time.
- 5 Slå dejen ned på et meldrysset bord. Del den i 4 stykker, og rul hvert stykke ud til pizzaer.
- 6 Fordel pizzaerne på bageplader med bagepapir.

Tomatsauce

- 1 Hak løget. Snit bladselleri. Skræl gulerødderne og skær i små tern.
- 2 Varm olien i en lille gryde og svits løg med grøntsager og presset hvidløg et par minutter.
- 3 Tilsæt tomater, balsamicoeddike og oregano og lad tomater og grønt simre i ca. 10 min.
- 4 Blend saucen en smule og smag til med salt og peber.

Topping

- 1 Top pizzaerne med tomatsauce, mozzarella og chorizopølse skåret i skiver.
- 2 Krydr med organo, salt og peber og bag pizzaen i en forvarmet ovn ved 250 grader i ca. 12 min.
- 3 Top med frisk basilikum og servér.



Tip

I stedet for chorizo kan pizzaen naturligvis toppes med fx pepperoni eller skinke.

For et vegetarisk alternativ kan du toppe pizzaen med tynde skiver af rodfrugter så som persillerod, kartoffel eller gulerod.

