

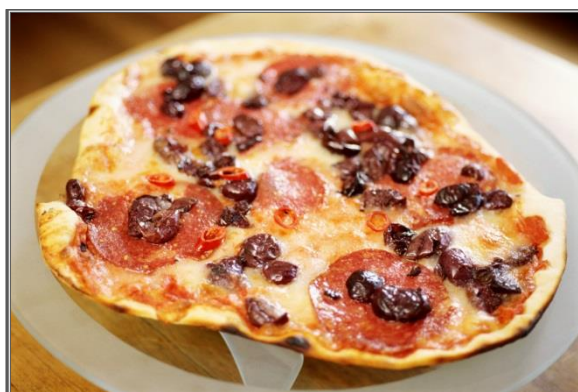


# PIZZA I STEINOVN

OPPSKRIFT FOR 25 PERSONER

## Saus:

Hermetiserte  
tomater  
Tomatpurre`  
Løk og hvitløk  
Urter og krydder  
Basilikum og



## Fyll:

Skinke/kjøttdeig  
Pepperoni/biffkjøtt  
Purre  
Ananas  
Paprika  
Sopp/oliven

2,4 l vann  
3 pakker gjær  
2 poser hvetemel  
4 dl rapsolje  
2 ss salt



- Blandes og heves. Ha olje på hendene før deling og «utpressing».
- Fyll etter smak, litt ostestrø, noen få minutter i ovnen og vips – en nydelig selvlaget steinovnspizza 😊
- Følg nøye med på steking, for dette går fort!

## VIKTIG:

Ved å **bruke stekebrett**, unngår man søl og pizzaen er lettere å dele. Må da bruke formfett på brettet og kan presse deigen helt ut direkte på brettet. Svært enkelt og mindre rydding....

Ved å **steke rett på steinene** blir bunnen sprøere, men man kan ikke ha fyll helt ut til kantene. Man må bake ut på brett/plate og håndtere pizzaen med en stor bakerovn-spade. Man må lage mindre og runde pizzaer. Større krav til deigen og riktig ovnstemperatur, da den ikke kan være klebrig og derfor må bakes ut

med hvetemel. Mere mel-søl på klær, bord og omgivelser – og selvfølgelig mere rydding... Passer derfor best for erfarne «pizzabakere»

