

PIZZA PÅ GRILLEN

En verden af smagsoplevelser med ost i maden

Vælg en god tapasost, eller skimmelost, for at frembringe ekstra smag i din pizza

[Manchego](#)

[Sweet Ulvedal](#)

[Blåskimmel](#)

Opskrifter:

Dej:

25 g gær

1½ dl lunkent vand

1 spsk olie

½ tsk salt

60 g fuldkornshvedemel (1 dl)

200 g hvedemel (3 1/3 dl)



Gæren udrøres i vandet. De øvrige ingredienser tilsættes. Dejen æltes igennem, til den er smidig. Stilles til hævnning tildækket et lunt sted ca. 3/4 time.

Dejen lægges på et meldrysset bord, og luften trykkes ud med knoerne, og rulles herefter ud og lægges på bagepladen. Kanten foldes ind hele vejen rundt (læg evt. revet ost ind i kanten).

Forslag til fyld

Pizza med soltørrede tomater, oliven og forårsløg

6 soltørrede tomater i olie

2 dl Tomatsauce på glas

20 sorte oliven uden sten

2 bundter forårsløg

1 tsk oregano

100 g revet Ost

Pizza med 3 slags ost, serranoskinke og forårsløg

2 dl Tomatsauce på glas

200 gram serranoskinke

2 bundter forårsløg

1 tsk oregano

50 g revet Sweet Ulvedal

50 g revet Iberico

50 g revet Manchego