Pizzakrans

Opskrift af V-ZUG Ltd



Fyldte pizzaboller

Tilberedning	1 Timer
Hviletid	1 Timer 30 Min.
Tilberedningstid	15 Min.
Styk	20
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

Dej

500 g hvedemel

1 tsk salt

½ terning gær (ca. 20 g)

300 ml vand

3 spsk olivenolie

Pizzakrans

150 g mini-mozzarella (20 stk.), halveret

10 cherrytomater, halveret

100 g tomatsauce i glas

Anretning

en smule olivenolie

1 bundt basilikum, groft hakket

en smule peber

Dej

Ælt alle ingredienserne sammen til en blød, glat dej i en skål. Form dejen til en kugle.

Lad dejen hæve til det dobbelte i ca. 1 time i en skål.

Pizzakrans

Del dejen i 20 portioner. Læg en mozzarella- og en tomathalvdel forsigtigt på hvert af dejstykkerne. Form dejstykket til en kugle. Anbring kuglerne med ca. 1 cm afstand ved siden af hinanden i en cirkel i en bradepande med bagepapir.

Lad kuglerne hæve i 30 minutter.

Tryk en fordybning i hver kugle med fingrene. Fordel tomatsaucen jævnt på pizzakransen. Anbring en mozzarella-halvdel i hver fordybning.

Bagning

Forvarm ovnen med PizzaPlus til 230 °C.

Bag pizzakransen på den midterste hylde i 15 minutter.

Anretning

Dryp olivenolie på pizzakransen, og drys en smule peber og basilikum over.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 230 °C i PizzaPlus

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

PizzaPlus 230 °C i 15 Min.

Tips

Fyld pizzakransen med forskellige ingredienser efter smag og behag.

Tilbehør

Bradepande

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023