

Antal: 1 stk.

En nem hjemmelavet tomatsovs

1 dåse flåede tomater

1 fed hvidløg

½ lille rødløg

1 tsk tørret basilikum, timian og oregano - hvis du har.

Ellers så bare én eller 2 af de krydderier.

½ dl olivenolie

Salt og peber

Fremgangsmåde

Det hele blendes sammen og smages til med salt og peber.

Opskrift fra
Gorm Wisweh

Bradepande- pizza



BAG
FOR
BørneTelefonen



Opskrift fra
Gorm Wisweh

Antal: 1 stk.

Foccaciadej

13 dl hvedemel
7 dl ølandshvedemel eller
anden grovere meltype
50 gr gær
6 dl lunt vand
1 spsk sukker
1 dl olivenolie
+ lidt til at "forme" dejen.

Fyld

3 dl tomatsovs. Du kan købe en
færdig eller lave din egen. (se den
nemme opskrift på bagsiden)
1 dusk rosmarin
2 friske mozzarellaer eller ca. 200-
300 gr. anden ost. Og ellers hvad
DU synes kunne være nice, oliven
i skiver, skiver af salami, fetaost,
cherrytomater, tern af squash,
bacon, små toppe af broccoli???
Du skal bare give den gas.

Fremgangsmåde

Dejen: Smuldr gæren i en stor skål. Opløs gæren i det lune vand. Husk vandet IKKE må føles varmt når du mærker med din finger, det skal faktisk føles som om det slet ikke er der. Så har det nemlig samme temperatur som din finger og er det man kalder lunt. Tilsæt så sukker, olie og den grove mel først og rør godt rundt 1-2 min. Begynd og røre hvedemelet i 2 dl ad gangen. Tilsæt kun mere når det første er ok rørt ud i dejen. Når det bliver aaaallt for hårdt så er det tid til at få dejen på bordet og ælte lidt med hænderne. Put 2-3 dl af det mel der mangler at komme i dejen på bordet og hæld dejen fra skålen ud på det.

Dæk den lidt våde dej med 1 dl af det mel, der mangler at komme i dejen og begynd at ælte det hele sammen med dine hænder. Tilsæt det sidste mel, lidt efter lidt. Hvis dejen er meget våd, når du har brugt alt melet, må du gerne tilsætte mere. Hvis den begynder at virke smidig og lækker inden du har brugt alt melet behøver du ikke bruge det hele. Dejen er færdig, når den er blød og smidig og ikke klitrer til dine fingre mere. Det tager nok 5-7 min at ælte den, så det er fedt at have en makker, man kan skiftes med, når armene bliver trætte.

Nu skal dejen hæve under et viskestykke eller lign i ca. 30 min. Imens tændes ovnen på 225 grader. Hvis du laver hjemmelavet tomatsovs, kan du også gå i gang med det, mens dejen hæver og naturligvis også det andet fyld du skal have på, hvis der er noget, der skal hakkes eller skæres. Når dejen har hævet færdig, tager du et bagepapir og lægger i bradepanden fra som passer til ovnen. Dryp ½ dl olivenolie på det og smør det ud med dine hænder. Behold olien på hænderne for nu skal du sprede dejen ud og det er nemmere med olie-fedtede hænder. Smart ikk?

Hæld dejen ud på bradepanden og tryk nu dejen, så den fylder næsten hele bagepapiret. Inden du skal have foccaciaen i ovnen, skal der trykkes nogle gode dybe huller med fingrene i dejen. Start fra toppen og tryk alle 10 fingre helt ned igennem dejen. Og arbejd så ned til bunden af bradepanden med ca. 3 cm afstand mellem hvert tryk. Nu skal dejen i ovnen og forbages i 5 min. Når dejen har bagt i 5 min, så skal der fyld på. Start med at fordele tomatsovs med en spiseske hist og her og så ost og så det andet fyld som du har valgt. Måske er det bare rosmarin der skal plukkes over din bradepandepizza og lidt flagesalt? Når du har pyntet færdig med dit fyld, skal bradepandepizzaen bages færdig i 25 min. Tjek efter 15 min. Er den ved at blive for mørk, så skal du måske skrue ned til 200 grader de sidste 10 min? Når den er bagt færdig, skal den bare køle af og så er den klar til at bliver solgt/spist/frådet. Godt arbejde og tak fordi DU bager for BørneTelefonen.