Havrepizza

3 dl lettkokte havregryn (evt. glutenfrie)
3 dl hvetemel (evt. glutenfritt, fint mel)
½ pk tørrgjær (eller blå fersk gjær)
½ ts salt
2 dl lunkent vann (37°C –
kjenn på innsiden av håndleddet)
2 ss rapsolje

Slik gjør du:

1. Bland sammen havregryn, hvetemel, tørrgjær og salt i en stor bakebolle.

2. Mål opp lunktent vann og olje. Hell væsken oppi det tørre.

3. Rød deigen sammen med en sleiv. Elt deretter deigen godt med hendene på kjøkkenbenken i ca. 5 minutter til den blir smidig og slipper bollen/benken.

4. Legg deigen tilbake i bollen, dekk med et rent kjøkkenhåndkle, og sett den på et lunt sted til heving i ca. 30 minutter.

Utbaking og steking

1. Slå på stekeovnen på 225°C (over- og undervarme)

2. Strø litt mel på benken. Elt den hevede deigen raskt sammen. Trykk den ut på et stekebrett med bakepapir. Fukt hendene med litt vann før du trykker den ut.

3. Smør tomatsausen utover bunnen.

4. Strø over osten først, og legg deretter grønnsaker og fyll på toppen. (da blir ikke bunnen bløt, og fyllet blir sprøtt og godt)

5. Stek pizzaen midt i ovnen i ca. 12-15 minutter, til osten er gyllen og bunnen har fått litt farge på undersiden.

Tomatsaus

1 boks (400 g) hakkede tomater
2 ss tomatpuré
½ løk (finhakket)
1 fedd hvitløk (finhakket)
1 ss rapsolje til steking
1 ts oregano
½ ts sukker
1 klype salt
½ ts pepper

Slik gjør du:

1. Finhakk løk og hvitløk

2. Varm opp olje i en liten kjele. Stek løk og hvitløk på middels varme til løken er blank og myk (den skal ikke bli brun).

3. Tilsett tomatpuré og la det surre med i 1 minutt.

4. Hell i de hakkede tomatene, sukker og oregano.

5. La sausen småkoke (putre) uten lokk på middels/lav varme i 15-20 minutter mens deigen hever. Da tykner den og smaken blir dypere. Ha i salt og pepper til slutt. Trekk kjelen av platen.

Topping

(rives/kuttes/stekes mens sausen koker)
Ca. 150-200 g ost (rives på rivjern)
200 g kyllingkjøttdeig (stekes)
½ paprika (kuttes i biter)
¼ - ½ løk (hakkes)
½ boks mais (2-3 ss)
litt ananas