

Såå koselig at du ville ha en smakebit fra Ketokokeboken!

Vær så god, vår beste pizzaoppskrift til deg 🍕

Middag

Pizza med pepperoni

2 porsjoner

Pissabunn

- 150 g revet mozzarella
- 1,5 dl vann
- 3 ss raps- og olivenolje
- 1 ss eplecidereddik
- 30 g pofiber
- 20 g fiberhusk (psyllium)
- 1 ts bakepulver
- 0,5 ts salt

Topping

- 150 g ferdig pizzasaus, f.eks. Mutti classic pizzasaus
- 125 g revet ost
- 30 g grønn paprika
- 30 g champignon
- 75 g pepperoni
- 20 g sorte oliven
- Frisk basilikum

Pissabunn

1. Sett stekeovnen på over- og undervarme på 200 grader.
2. Bland mozzarella, vann, olje og eplecidereddik i en blender til en jevn masse.
3. Rør sammen de tørre ingrediensene i en bakebolle før du tilsetter væsken fra blenderen. Kna til en fast deig.
4. Kjevla deigen til en tynn bunn mellom to bakepapir. Deigen skal dekke et helt bakebrett. Fjern det øverste bakepapiret og legg bunnen med bakepapir på et bakebrett. Rull opp en liten kant ytterst. Prikk bunnen med en gaffel for å hindre at den blaser seg opp i ovnen.
5. Forstek pizzabunnen på midterste rille i ovnen i ca. 18 minutter.

Topping

1. Skru opp temperaturen i stekeovnen til 220 grader.
2. Smør pizzasaus på bunnen. Strø over revet ost.
3. Skjær paprika i tynne slaver og champignon i tynne skiver.
4. Legg paprika, champignon, pepperoni og sorte oliven over osten.
5. Stek på midterste rille i ovnen til osten er gyllen, ca. 10 minutter.
6. Strø over frisk basilikum før servering.

Tidsbruk: 45 minutter | Allergener: Melk, sulfitter

Næringsinnhold regnet for halve pizzaen.

Kalorier: 713 kcal | Karbohydrater: 11,1 g | Protein: 44 g | Fett: 49 g

112 Ketokokeboken



Vil du sikre deg boken til en rimeligere pris?
Før januar kan du kjøpe Ketokokeboken på forhåndssalg her:



<https://www.ark.no/r/ketokokeboken>

Beste hilsen fra Stina og Sofie ❤️