

# Såå koselig at du ville ha en smakebit fra 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 ❤️

Vær så god, vår beste pizzaoppskrift til deg 🍕



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

Middag

## Pizza med pepperoni

2 porsjoner

### Pizzabunn

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

### Pizzabunn

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. Kjevle 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 blåser 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 staver 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 |
|--------------------|-----------------------|---------------|------------|

