

INVITER dine gjester på PIZZADAGER

I tillegg til de klassiske favorittene revet Norvegia, Jarlsberg og TINE Mozzarella har TINE også spesialblandinger som TINE Pizzaost American Style og TINE revet ost med fyldig smak. Begge gir enhver pizzaelsker vann i munnen.



Pitapizza ...med tomatsalsa & pepperoni

8 personer

Tomatsalsa
2 bokser hermetiske tomater
½ rød chili
2 gule paprika
2 ss kapers
40 g sukker
Salt

FYLL

8 pitabrød
320 g TINE Pizzaost American Style
200 g pepperoni i skiver

Kok inn tomatene litt og tilsett de øvrige ingrediensene kuttet.

Spre salsen utover pitabrødene og topp med ost. Legg noen skiver med pepperoni på hver. Stek "pizzaene" på 220 °C med kun overvarme eller grill til osten er gyllen.



Baguettepizza ...med strimlet salat, kjøttdeig, grillet paprika & sylteagurk

8 personer

8 grove eller fine bakeoff baguetter
cirka 15 cm lange
1 isbergsalat i strimler
400 g karbonadeig uten vann og salt
4 grillet paprika
Sylteagurk
400 g TINE Pizzaost American Style

Stek baguettene etter anvisning på pakken.

Her kan man variere og bruke sausen fra pita- eller landgang pizzaen.

Del baguettene nesten igjennom og smør utover sausen inni. Fyll i salat, stekt karbonadeig, paprika i strimler og sylteagurk. Toppes med ost og gratineres til osten er gyllen.



Landgang "meterpizza" ...med røkt skinke & rucula toppet med sennepsbearnaise

8 personer

Bunn
2 dl vann
20 g gjær
3 dl hvetemel
5 g salt
20 g TineSmør eller ferdig NÅ pizzabunn

Saus
4 dl hermetiske tomater uten skinn
2 ss hakket basilikum
2 ss vineddik
Salt og pepper

Fyll
400 g TINE Pizzaost American Style
160 g røkt skinke

Bearnaise
2 poser bearnaise laget etter anvisning på pakken
2 ss grov dijonsennep
2 fedd knust hvitløk

200 g rucula

Bunn
Bland kroppstemperert vann med gjær. Bland inn mel og salt. Elt deigen i 5 minutter. Tilsett smeltet smør. Blandes godt. La deigen heve i 20 minutter og spre den deretter utover en lav gastronombakk.

Saus
Kjør alt til en fin masse i en blender. Spre tomat-sausen utover pizzabunnen.

Fyll
Dryss osten over slik at den blander seg med sausen. Strø skinke i skiver over. Stek "pizzaen" på 270 °C i cirka 5 minutter.

Bearnaise
Blandes i rekkfølge.

Topp "pizzaen" med vasket rucula og striper av sennepsbearnaise.

For flere tips & ideer til velsmakende pizza, ta en titt i brosjyren «Invitere til pizzadager»

VELBEKOMME!



TINE PARTNER