

# Pizza med rødbede, kål og bacon

## Dej:

3 dl lunkent vand

25 g gær

1 tsk. groft salt

1 spsk. olivenolie

400 g hvedemel, gerne manitoba eller tipo 00

## Fyld:

250 g tomatpassata

200 g revet mozzarella

Opløs gæren i vandet og tilsæt salt og olivenolie. Kom melet i, og ælt dejen grundigt sammen, så den er elastisk og 250 g rødbede til hævnings et lunt sted i 1½ time. Varm ovnen op til det varmeste, den kan – 250-300°C – og sæt bageplader ind, så de kan varme op.

2 rødløg

Skæl rødbeden og skær den i meget tynde skiver. Skær rødløg i strimler, og skær rosenkålen i skiver. Del dejen i 2-4 250 g rødbede og kom dem til pizzabunde. Læg hver bund på et stykke bagepapir, og kom så tomatpassata og mozzarella på. Kom rødbedeskiver, rosenkål og løg på, og fordel baconskiver henover. Dryp med lidt olie, og giv et drys salt og peber. Tænd ovnen på 250°C. Sæt bageplader ud af ovnen, og kom pizzaerne over på dem. Bages i 10-12 min. Drys med oregano.

2 spsk. olivenolie

Salt og peber 3285KJ/785Kcal.

2 spsk. olivenolie 100 g tørret oregano

Protein: 6,9 g.

Kulhydrat: 16,7 g.

Fedt: 6,2 g.

