

**Navn: Ingebrigt Kvendset Bergli**

**Senior**

**Oppgave: Pappas pizza**

- Hva har du jobbet med?
- Jeg har jobbet med pizza og baking i vedovn
  
- Hva var det artigste du opplevde mens du jobba med prosjektet?
- At man kan lage pizza med nesten alt
  
- Hva har du lært?
- Jeg har lært å lage pizza i vedovn fra bunnen av
  
- Hva er kjekt med å være med i Start 4H?
- Det skjer ofte noe artig





Pappas Pizza



I stua der vi bor var det en kjempestor åpen peis. Vi ringte en steinovnmurerer fra Levanger som kom og bygde inn en bakerovn der den åpne peisen var. Vi fyrer med ved i ovnen, og da blir den virkelig varm. Det kan bli over 600 grader i ovnen. Når vi lager italiensk pizza, prøver vi å holde den mellom 350 og 450 grader. Da bruker vi fra ett og et halvt til to og et halvt minutt på å steke en pizza



# Oppskrift på deig (10 deiger):

---

- 6 dl lunka vann
- 1 dl olivenolje
- ¼ pakke fersk gjær/3 gram tørrgjær
- 1 ss hvitt sukker
- 1 kg pizzamel/siktet hvetemel
- 2 ts salt

Bland alt sammen i en eltemaskin i sirka 20 minutter. Da skal deigen være glatt og elastisk. La deigen hvile i 30 minutter. Så deler du den opp i 10 boller, og la de hvile 2-3 timer i romtemperatur. Kan med fordel stå i kjøleskapet over natta. Da må de tas ut og hvile sirka en time før steking

Denne oppskriften er til en såkalt italiensk bunn. Den er tynn og skal stekes i 400 grader i sirka 2 minutter. Resultatet på deigen kan variere på vær, fuktighet og temperatur, men med denne oppskriften blir den aldri dårlig




# Oppskrift på saus

---

Som saus kan du bruke akkurat det du vil. Hvit saus med rømme eller crème fraiche, ferdige pastasaus på glass eller du kan lage din egen som du vil ha den. Her er min oppskrift på en god rød saus:

- 1 boks hakkede tomater
- 1 ss salt
- 1 ss brunt sukker
- 1 bunt basilikum
- 1 ss hvitløkspulver
- 1 ts kajennepepper
- 3 ss olivenolje

Blandes sammen og kjøres i stavmikseren for å få en fin konsistens

A photograph of a traditional wood-burning pizza oven. The oven is made of dark metal and is set into a stone wall. The door is open, revealing a bright fire burning inside. Several logs of wood are visible, and the flames are intense. The oven's interior is made of light-colored stone or brick. The overall scene is warm and inviting, suggesting a traditional pizza-making process.

## 10 favoritter:

---

Som pizzafyll kan det varieres i det uendelige. Salt, søtt og sprøtt. Med og uten kjøtt. Hvis bunnen og sausen er god er det viktig å ikke ha på for mye fyll. Den beste pizzaen skal være margerita, den inneholder kun saus og litt ost og kanskje et par basilikumblader. Her kommer pappa sine 10 favorittpizzaer:

# Oppskrifter:

- **Ost, skinke og løk**
- En sikker vinner. Skjær løken i tynne skiver, skinken i småbiter
  
- **Ost og chorizo**
- Kan også bruke pepperoni. Bruk ferdig butikkpakket skivet eller finn din egen favoritt og skjær i tynne skiver
  
- **Ost, ananas og pølse**
- Bruk pølsene fra gårsdagens grilling, eller din egen favoritt chilipølse. Skjær pølsa i småbiter



- **Ost, fenalår, eplebiter og ripsgele**
- Skjær fenalåret i småbiter, eplet i småbiter og spre en spiseskje gele over hele pizzaen etter steking
  
- **Ost, rødløk, rødbeter og rød jalapenos**
- Del rødbetene i tynne skiver og hakk opp jalapenosen. Rødløken skjæres i tynne skiver og strøs over etter steking
  
- **Grønn pesto**
- Lag pesto selv eller kjøp et glass i butikken. Smøres på et tynt lag. Perfekt å begynne pizzafesten med
  
- **Ost, blåmuggost og soltørkede tomater**
- Bruk hakkede tørkede tomater på glass. Kan bruke de fleste typer blåmuggost







### 3 oster

Bruk dine tre favorittoster. Mozzarella, Jarlsberg og Castello blå

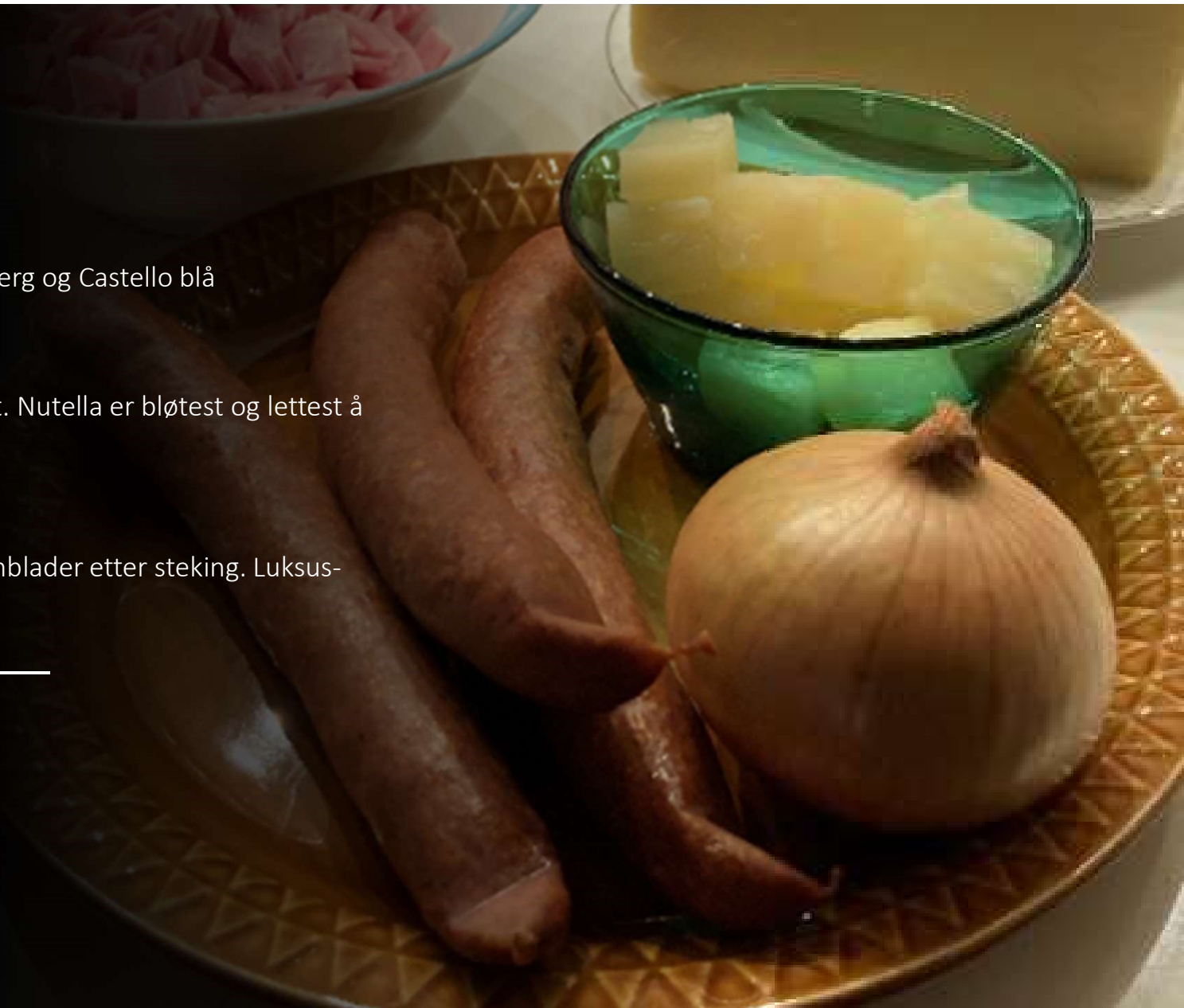
### Nutella

Sjokoladepizza er en sikker vinner til dessert. Nutella er bløttest og lettest å smøre på

### Nutella, basilikum og jordbær

Legg over skivet jordbær og ferske basilikumblader etter steking. Luksus-dessert

---





Når det skal lages italiensk pizza i veldig varm ovn er det nødvendig med pizzaspader for å få pizzaen inn og ut av ovnen uten at pizzaen blir ødelagt. Her et utvalg av våre pizzaspader