

# LANGPANNEPIZZA:

*Oppskriften sies å være 10-15 porsjoner, men den rekker til mange flere:*

*Deig: (rekker til 3 langpanner)*

- ✓ 1 pk gjær
- ✓ 6 dl lunkent vann
- ✓ 3 ss olje
- ✓ 1 ts salt (vi bruker litt mindre salt, kanskje  $\frac{3}{4}$  ts)
- ✓ 3 dl sammalt hvete (vi bruker grov)
- ✓ Ca 12 dl hvetemel

*Bland sammen gjær, salt og mel. Varm vannet til ca 37 grader og tilsett oljen. Bland sammen. Tilsett evt mer mel, og elt til deigen blir jevn og smidig. La deigen heve.*

*Fyll:*

- 1 porsjon bolognese-saus. Se egen oppskrift. Denne kan lages mens deigen hever.
- 5 dl halvfet hvitost, revet.

*I stekeovnen: 225 grader midt i ovnen i ca 20 minutter.*

*Kjevle eller trykk den ferdig hevede deigen ut i en (3 ()) smurt langpanne, og fordel fyllet jevnt utover. Dryss over revet ost og stek pizzaen til osten er gyllen.*

*Morsom å lage, og god å spise. Nam nam ( Blir mye mat, restene putter vi i fryseren.*

*Bolognese-saus som fyll:*

- *400 gr karbonadedeig, eller kjøttdeig av kylling eller svin*
- *4 ss olje*
- *300 gr sellerirot, grovt revet*
- *6 gulrøtter, grovt revet*
- *2-3 løk, finhakket*
- *2 bokser hakkede tomater*
- *1 ts oregano eller timian*
- *1 ts basilikum*
- *1 ts salt*
- *1 ts pepper*