



MINIPIZZA MED PULLED CHICKEN, PESTO, FRISK MOZZARELLA OG SOLTØRREDE TOMATER

6 STK.

Minipizza med pulled chicken af brystfilet, pesto, feta og soltørrede tomater. Lækre minipizzaer, som kan spises til aftensmad, frokost eller bruges i madpakken.

Opskriften kræver tålmodighed, men derimod ikke det store arbejde - dejen skal hæve i 15-18 timer, men kan sagtens holde sig på køl i 2-3 dage.

Forberedelsestid: 15 timer . **Tilberedelsestid:** 20 minutter

Opskriften er udviklet af:

INGREDIENSER

KOLDHÆVET PIZZADEJ

215 g vand
5 g gær
8 g salt
315 g hvedemel

PULLED CHICKEN

280 g kyllingebryst
Salt

PESTO

1 bundt frisk basilikum
2 fed hvidløg
50 g parmesan
20 g pinjekerner
Salt
1 dl raps- eller solsikkeolie

TILBEREDNING

PIZZADEJ OG FORMNING

Det her er en opskrift, som kræver tålmodighed, men derimod ikke det store arbejde. Dejen skal nemlig være på køl i 15-18 timer, men den kan sagtens holde sig på køl i 2-3 dage.

Start med at røre gæren ud i vandet. Tilsæt herefter 100 g hvedemel og rør det ud. Tilsæt salt og tilsæt herefter det sidste hvedemel lidt efter lidt. Dejen skal ikke være våd, men derimod samle sig som en kugle. Rør godt rundt. Dæk din skål til med husholdningsfilm og sæt den på køl i minimum 15-18 timer. Den kan sagtens stå i køleskabet 2-3 dage, så du kan lave den i god tid.

NÆSTE DAG

Tag din dej ud af køleskabet 2 timer inden den

ANDET

100 g pizzasauce

125 g frisk mozzarella

60 g soltørrede tomater

80 g fetaost

skal bruges. Tag dejen ud af skålen og ælt den let, del den i 6 lige store dele og form dem som boller. Drys godt med mel og placer bollerne her. Drys med lidt mel ovenpå. Dæk dem til med et viskestykke og lad dem ligge på køkkenbordet og hæve i 2 timer.

Tænd ovnen på 275 grader varmluft eller så meget din ovn kan trække. Sæt en bageplade ind i ovnen, så den også bliver varmet op.

Nu skal du forme dine minipizzaer. Tag først en klump dej og tag godt med mel på bordet og på dejen. Brug dine hænder og fingre til at forme pizzadejen. Undgå at bruge en kagerulle. Læg pizzabundene på et stykke bagepapir - der kan ca. være 3-4 på hver. Fordel herefter tomatsauce samt ost på.

Skru ovnen ned på 230 grader. Tag den varme bageplade ud af ovnen og træk minipizzaerne + bagepapir over på den varme bageplade. Bag herefter pizzaerne i ca. 8-10 min, alt efter hvor kraftig din ovn er. Når kanterne er gyldne, så er de færdige. Bag kun én plade ad gangen.

Når pizzabundene er færdige, toppes de med pulled chicken, fetaost, soltørrede tomater og frisk basilikum.

PULLED CHICKEN

Kom kyllingebryst op i en gryde med vand og salt. Bring i kog. Skru herefter lidt ned og lad det simre i ca. 20-25 minutter eller til det er kogt helt igennem. Tag herefter kyllingen fra og lad det køle lidt ned.

Riv kyllingen fra hinanden med to gaffler, så det bliver "pulled".

PESTO

Varm en pande op uden fedtstof. Kom pinjekerner på. Ryst panden jævnlige, indtil de har fået farve og begynder at dufte nøddeagtige. Tag dem så af panden og lad dem køle lidt af.

Kom alle ingredienserne til pestoen op i en minihakker, foodprocessor eller lignende (gem evt. lidt basilikumsblade til pynt). Blend og tilsæt så stille og roligt olie undervejs til du har den ønskede konsistens. Smag til med salt.

Vend det pulled kylling i pestoen.

Server de lækreste mini pizzaer med pulled chicken, fetaost, soltørrede tomater og frisk basilikum.

TIP

Har du ikke tiden til at lave hjemmelavet pesto, så kan du også blot købe en færdiglavet.