

Pizza med fisk – i portioner

Ingredienser:

Dej

20 g gær

1 3/4 dl vand

¾ tsk. groft salt

1½ spsk. olie

300 g hvedemel

Grønsagsfyld

25 g smør

2 mellemstore hakkede løg

1 lille squash – ca. 300 g – skæres i små tern

1 fed hakket hvidløg

4 grofthakkede tomater

1 tsk. friskhakkede timian

½ tsk. tørret basilikum

300 g pighvarfilet – rødspætter kan også bruges – skal skæres i strimler

1 tsk. groft salt

Friskkværnet peber

100 g revet ost

Pisket æg til pensling

Fremgangsmåde:

Dej: Rør gæret ud i lunkent vand i en røreskål. Tilsæt salt, olie og mel. Slå dejen godt sammen. Dæk skålen til med et klæde og lad dejen hæve i 40 minutter.

Grønsagsfyld: Smelt smørret i en gryde og svits løg, hvidløg og squash heri. Kom herefter tomater, krydderurter ved og kog grønsagsfyldet i ca. 10 min. ved svag varme. Tag gryden af varmen og vend fiskestrimlerne heri. Og smag til med salt og peber.

Tag dejen ud på et meldrysset bord og del den i fire lige store stykker. Rul den ud til en rund plade. Fordel herefter grønsagsfyldet på halvdelen af hver af de fire stykker. Det må ikke komme helt ud til kanten. Fordel herefter den revne ost over fyldet. Pensl kanterne med æg og luk pizzaerne og fordel dem på en bageplade. Slut af med at pensle pizzaerne med æg. Skal bages i 25 min. ved 200 grader.

