

Oppskrift

## Deep Dish Chicagostyle Bolognesepizza



1

### Deep Dish pizzadeig

Smuldre gjæren i vannet og bland inn sukker. La stå i 10 minutter, til det bobler lett.

Tilsett olje, mel og salt og elt til en smidig deig, 5-7 minutter.

Legg i hevebolle, dekk til og la heve et par timer i romtemperatur, til dobbel størrelse.

Sett kjølig 8-72 timer, hvis pizzaen ikke skal lages med en gang.

## 2

### Utbaking

Forvarm ovn til 220°C.

Smør en dyp pizzaform eller paiform, ca. 25 cm, med litt olje og trykk deigen ut slik at den også dekker kantene.

Dekk bunnen med 150 g revet ost og ha i Ajour Bolognesebase.

Dryss resten av osten på toppen.

Stek i 25-30 minutter, til osten bobler og bunnen er gyllen.

La pizzaen hvile i 10 minutter før den skjæres i biter.

Server med grønn salat.

### Produkter i denne oppskriften

Ajour Bolognesebase



Ajour Bolognesebase fryst



## Ingredienser

### Pizzadeig

Fersk gjær	25 g
Vann	2 dl
Sukker	2 ts
Vegetabilsk olje	1 dl
Hvetemel	500 g
Salt	1,5 ts

### Fyll

Ajour Bolognesebase	400 g
Revet ost	200 g

### Til servering

Grønn salat