



Matgerð

MÍN GOYMDI OG GLOYMDI STRESSMÁTARI

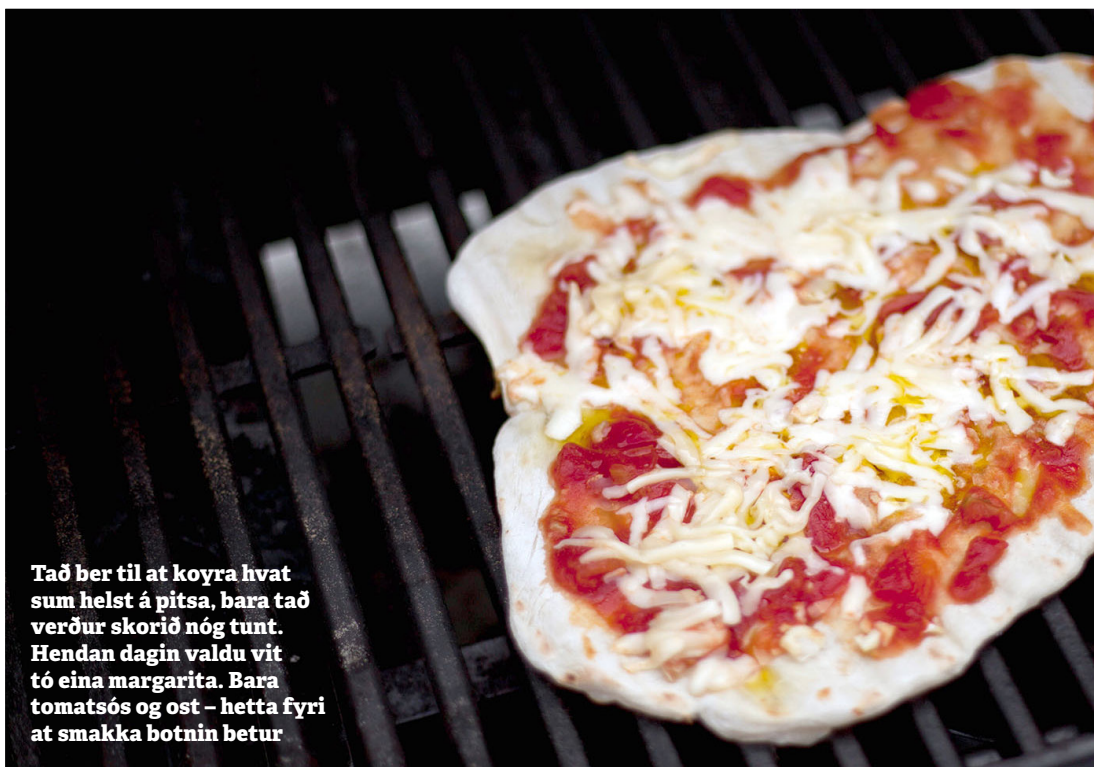
»»SÚRDEIGGIÐ««

Grillaður súrdeiggj-pitsabotnur

TJÓÐHILD PATURSSON

Yes! Bara ein flytikassi eftir at pakka upp, og so er sloppið! Hov, hvat er hatta? Eitt ílat við onkrum kleiggjutum, klistrutum, slímútum... Hmm... Ná ja, súrdeiggj! Mín stressmátari! Ja, eg plagi at kalla mítt súrdeiggj og stovuplanturnar fyri mínar stressmátarar. Standurin á teimum sigur ofta nógv um hvussu standurin er hjá mær. Góðasta! Hvussu leingi manst tú hava ligið her, niðast í flytieskjuni? Hvi byrjaði eg ikki við hesu eskjuni? Man tað hava yvirlivað langa túrin úr Svøríki til Nólsoyar + biðitiðina á tvær vikur á mínum stovugólvi? Sniff, sniff, jú, hetta luktar bara heilt væl. Enn eitt stressað og pressað tíðarskeið í mínum lívi hevur súrdeiggj yvirlivað. Góði stressmátari, nú skal eg geva tær eitt sindur at eta og eitt sindur at drekka, eg skal vera meira heima og ansa betur eftir tær – so fáa vit tað bæði óivað betur!

Hevur tú eisini gloymt títt súrdeiggj har allar aftast í køliskápinum? Ella møguliga í eini flyti-eskju, sum eg? Ja, so er at taka tað



Tað ber til at koyra hvat sum helst á pitsa, bara tað verður skorið nóg tunt. Hendan dagin valdu vit tó eina margarita. Bara tomatós og ost – hetta fyri at smakka botnin betur

fram og geva tí eitt sindur av um-sorgan. Mat, drekka og møguliga eitt bað (av og á kanst tú vaska krukkuna, súrdeiggj er í. Syrg bara fyri at ongar sápurestir eru í ílatinum, tá ið tú letur súrdeiggj í aftur).

Súrdeiggj-pitsa

Til tvær pitsa

Í yvirskriftini stendur grillað pitsa, men tit avgera sjálvandi púrasta sjálvi um tit grilla hana ella baka hana í ovninum. Í mín-

um dreymaheimi verður gott veður leygardagin, og vit kunnu grilla pitsa uttan fyri á føðingardegnum hjá Ýr. Áh, sum tað hevði verið kul. Hon hevur skikkað sær væl, so eg havi allar vónir um tað ;)

- 3 rokaðar spsk av súrdeiggj (eg brúkti rugsúrdeiggj. Tað skal vera ordiliga gongd í súrdeigginum, áðrenn tú brúkar tað. Mata tað væl kvøldið fyri)
- 2 dl av vatn
- 1 spsk av olivenolju
- 1 tsk av sukuri
- 50 gram av rugmjøli
- 250-300 gram av hveitimjøl (alt eftir hvussu flótandi títt súrdeiggj er)
- 1 tsk av salti

Rør súrdeiggj, vatn, olju, salt og sukur saman. Rør síðani mjølið útí. Lat deiggj fyrst standa á borðinum í ein tíma. Deil tað síðani í tveir bitar, koyr foliu runt um og legg tað í kuldaskápið til tú skalt brúka tað. Minst 8 tímar. Eg havi

roynt at latið tað ligið har í heili 48 tímar uttan trupuleikar, men hugsa um, at jú longur tað liggur, jú súrari verður deiggj.

At GRLLA pitsa

Tað er okkurt við at grilla, sum ger at alt smakkar betur. Eisini tá ið man, sum eg, snýtir við at brúka eina gassgrill. Eg haldi ikki at tað er sjálvur smakkurin, ið ger at tað »smakkar« væl, men heldur hugnin rundan um grillina, og so sjálvsagt tað at vera úti.

Tað riggar óføra væl at grilla pitsu, men tú skalt hugsað um at hava grillina ordiliga heita.

Rulla deiggj út á einum mjølaðum borði. Legg pitsabotnin á grillina og koyr lokið á. Bakað í umleið 2 minuttir – hetta er ógvuliga ymiskt, alt eftir hvussu heit grillin er. Vend síðani pitsabotninum og koyr so fylluna á – Ja, ímeðan hon liggur á grillini. Koyr lokið á aftur grillina. Pitsan er klár tá ið osturin er smeltaður – umleið 2-3 minuttir.



Minnst til at koyra lokið á grillina, tí annars smeltar osturin ikki. Eingin tomatós var eftir, so hendan pitsan bleiv at enda ein dessert-pitsa við rabarbum og rørsukuri

At koyra oman á pitsubotnin

Tú kanst koyra so at siga hvat sum helst á pitsa – men tað mesta riggar best um tú skerir tað ORDILIGA tunt. Hendan dagin gjørdi vit eina margarita: tomatós og ost – og so sjálvandi hvítleik og olivenolja. Tað ger alt betur.