

inköpslistan.se

Av: Mattias och Irina

- 4 port
- Övrigt, Huvudrätt

KLASSISK ITALIENSK TOMATPIZZA

Ingredienser

Snabb pizzadeg

4 dl extra fint vetemjöl *(bakpulver ingår)*
1 tsk salt

Tomatsås och pizzapålägg

3 msk olivolja
2 st rödlök
2 klyftor vitlök *(krossade och hackade)*
2 burkar tomater, krossade
1 tsk vinäger, rödvin
1/2 msk socker *(att smaka av med)*
2 msk oliver, svarta
1 msk kapris
250 g mozarella *(skivad)*
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar

Gör så här

Snabb pizzadeg:

Häll mjöl och salt i en stor bunke, blanda väl. Tillsätt sakta 1,5 dl fingervarmt vatten och blanda till en mjuk deg. Använd händerna och forma degen till en boll. Lägg den på lätt mjölat bakbord och knåda den mjuk och smidig.

Dela degen i fyra delar och platta ut varje del så tunt osm möjligt med hjälp av händerna och en kavel. Pizzabottnarna behöver inte vara exakt runda - oregelbundenheten är en del av charmen med att öra egen pizza! Gör bottnarna något mindre än tallrikarna och så tunna som möjligt.

Klassisk tomatpizza

Hetta upp oljan i en stor kastrull, lägg i lök och vitlök och låt det brynas i 3 min. Tillsätt tomater, vinäger och socker. Smaksätt med salt och peppar. Höj värmen och låt det sjuda tills blandningen har reducerats till hälften och blivit en tjock och fyllig tomatsås.

Lägg pizzabottnarna på uppvärmda plåtar, fördela såsen över och bred ut den mot kanterna med hjälp av en sked.

Strö över oliver, kapris och slutligen mozzarella. Ställ in pizzorna i ugnen, 225 grader, och grädda dem i 10 minuter tills de är gyllenbruna och bubblar.

(Receptet är från boken "Italienskt på 30 minuter" men minimal modifiering (sardeller är inte gott!))