

inköpslistan.se

Av: Eva Johansson Lönn

6 port

Övrigt, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

PIZZA

Ingredienser

Deg

1/2 pkt jäst
1/2 msk salt
3 dl vatten *(ljummet)*
7 dl vetemjöl

Fyllning

5 dl ost, riven
2 dl tomater, passerade
1 klyfta vitlök *(pressad)*
1 tsk oregano
150 g skinka, rökt *(eller)*
150 g korv *(vitlökskorv eller)*
1 burk tonfisk i vatten
200 g champinjoner

Gör så här

1. Rör ihop jäst, salt och vatten. Arbeta in vetemjölet kraftigt i flera minuter tills degen blivit riktigt seg och blank.
Jäs övertäckt i 30 min.
2. Gör under tiden i ordning fyllningen. Riv osten. Blanda tomater med vitlök och oregano.
3. Strimla skinka eller vitlökskorv eller häll spadet av 1 burk tonfisk och smula i bitar. Skiva champinjoner. Eller välj annan fyllning efter smak.
4. Värm ugnen till 275 grader.
5. Kavla ut den färdigjästa degen till en stor platta och täck en långpanna med degen.
6. Bred först ut tomatröran på degen. Strö över skinka (eller motsvarande och svamp (eller motsvarande) och därefter riven ost. Ringla över 1 msk olivolja.
7. Grädda pizzan i 10-15 minuter till guldgul färg. Strö över 1 tsk oregano.