inköpslistan.se

Av: Tina Lejdemyr

- 4 port
- Övrigt, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska

PIZZA LIGHT

Ingredienser

12 g jäst *(1/4 paket)*
1 tsk honung
2 dl vatten *(ljummet)*
2 msk mjölk, standard
5 dl vetemjöl

Till tomatröran

1 st lök, gul
2 msk olivolja
1 burk tomater, krossade
3 msk tomatpuré
oregano
basilika
salt
svartpeppar
1 tärning buljong, grönsak

På toppen

oliver, svarta
ost, riven
2 pkt bacon

Gör så här

Degen:
Smula jästen i en degbunke. Lägg i honung och salt och slå på lite av vattnet. Rör ut jästen. Tillsätt resten av vattnet, mjölk, olja och vetemjöl. Arbeta ihop till en den och knåda den ordentligt i bunken med en träslev eller elvisp med degkrokar. Det är viktigt att degen blir följsam och smidig. Låt degen jäsa övertäck i bunken i minst 40 min eller tills den har blivit ungefär dubbels så stor.
Värm ugnen till 275°. Dela degen i 2 bitar och kavla ut dem tunt på smorda plåtar. Bred ut tomatröran, knaperstekt bacon och lägg på osten o oliverna. Grädda en plåt i taget mitt i ugnen ca 10 minuter.

Såsen:
Fräs den finhackade lökden i lite olja, häll på tomaterna, tomatpurén, oregano, basilika, salt o peppar. Koka utan lock tills röran blivit tjock (10-15 min).