



bild saknas

- ▮ 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 tomat, 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).