

inköpslistan.se

Av: Björn

4 port

Övrigt, Huvudrätt

PIZZA NAPOLITANA, STOR

Ingredienser

25 g jäst
2 dl vatten
5 dl vetemjöl
1/2 tsk salt
2 msk olivolja
2 msk olivolja
1 st lök, gul
1 klyfta vitlök
1 burk tomater, passerade
1 tärning buljong, grönsak
2 krm svartpeppar, grovm.
1 tsk oregano
1 burk sardeller
1 burk oliver, svarta *(gärna Kalamata)*
1 burk champinjoner, skivade
3 dl ost, riven

Gör så här

Gör först degen:
Smula jästen i en bunke och rör i 2 msk olivolja och 2 dl ljummet vatten. Blanda ner mjölet och saltet. Knåda ordentligt. Låt jäsa ca 40 min.
Gör under tiden tomatsåsen:
Fräs försiktigt lök och vitlök i 2 msk olivolja. Låt fräsa några minuter. Häll i de passerade tomaterna och lägg i buljongtärningen, smaka av med peppar. Låt puttra försiktigt under lock i 20-30 min.
Sätt ugnen på 250 grader.
Smörj en ugnsplåt med olivolja och kavla ut degen så att den täcker hela plåten. (Lägg en fuktig disktrasa under plåten så är det lättare att kavla och plåten ligger still).
Krydda tomatsåsen med lite oregano och fördela den på den utkavlade degen. Lägg på sardeller, oliver och champinjoner. Toppa med riven ost och grädda i 250 grader tills pizzan ser gyllenbrun och god ut.