



annons:



Pizza

En pizza gjord av en riktig pizzabagare!

Ingredienser

port [Uppdatera >>](#)

25 g	Deg:
2 1/2 dl	jäst
2 msk	vatten
1/2 tsk	olja
6 - 7 dl	salt
3 msk	vetemjöl
	strösocker
2 st	Tomatsås:
	burkar italienska
	plommontomater
	god kallpressad
	olivolja
	vitlök
	färsk basilika
	socker
	salt
	svartpeppar
	Fyllning:
	vanlig
	komozzarella, 3 st
	125 grams i vatten
	italiensk tunt
	skuren skinka
	champinjoner
1 st	liten ask ruccola



Gör så här

Deg:
Smula jästen i en bunke och håll över fingervarmt (37 grader) vatten. Rör ut jästen i vattnet. Tillsätt olja, salt, mjöl och socker och arbeta ihop till en deg. Degen kan också göras i matberedare om så önskas. Jäs degen övertäckt 1/2 - 1 timme. Kavla sedan ut degen till önskad form och lägg på resten.

Tomatsås:
Skär ner de hela tomaterna i mindre bitar. Tillsätt olivolja, hackad vitlök, färsk hackad basilika, socker och salt. Kallrör blandningen. Lägg ut såsen på den utkavlade degen.

Fyllning:
Lägg ut komozzarellan, skinkan och champinjoner på pizzen. In med den i ugnen tills den fått lite färg. Ta ut och lägg över lite ruccola blandat med lite ost och svartpeppar.

Receptbanken

Sök bland våra 3205 recept >>

[Prata mat >>](#)

[VIDEO:Kockarnas knep >>](#)

[Min kokbok >>](#)

[Våra mattjänster >>](#)

[Våra matprogram >>](#)

Superklasse

Alla recept hittar du här! >>



Alla recept hittar du här! >>

[Utskriftsversion >>](#)

Kock
Johan Sörberg

Program
Köket

Typ av maträtt
Varmrätt

Etniskt ursprung

Tillagningstid



Ett helt nytt sätt att få i sig nyttiga mjölksyrabakterier

Skicka receptet till en vän med e-post

Din adress: Mottagarens adress:

[Lägg receptet i min kokbok >>](#)

[Lägg ingrediensema i min inköpslista >>](#)