

Hemmagjord Pizza

Vem tackar nej till hemlagad pizza med hemlagad pizzadeg :-)

Du behöver:

Deg:

50 gram Jäst (gärna torrjäst)
3 dl Ljummet vatten
2 msk Olja (kan minskas)
1 tsk Salt
9 dl Vetemjöl

Sås:

2 st Lökar
2 st Vitlökar
2 burkar Krossade tomater
1 dl Tomatpuré
2 tsk Oregano
1 tsk Basilika
1 st Lagerblad
Salt och peppar



Bilden kommer ifrån matsaklart.se

Gör så här:

Blanda degen, som en vanlig vetedeg. Ju längre tid man knådar, desto segare och bättre blir degen. Jäs 30 minuter. Kavla ut degen och jäs ytterligare 30 minuter. Hela degen räcker till 2 fullstora pizzor med tunn botten. 2/3 deg blir lagom till en fullstor lite tjockare pizza.

Blanda alla ingredienser till såsen UTOM basilika och oregano, koka 20-30 minuter tills den är lagom tjock.. Oregano och basilika läggs i på slutet, får koka med högst 10 minuter. Såsen räcker också till 2 pizzor. Jag brukar köra den lite snabbt i mixern när den är klar, den är lättare att breda ut då. Går utmärkt att frysa, så gör gärna stor sats. Även god som bas till tex köttfärssås.

Montering:

Bred pizzasås på pizzan. Lägg på önskat pålägg och riven ost, grädda i 200-225 grader i 10-15 minuter.

Exempel på pålägg:

Stekt köttfärs (ev kryddad med tacokrydda), grön och/eller röd paprika, färska eller konserverade champinjoner

Skinka eller bacon, ananas, bananer, curry

Kyckling (skär en filé i strimlor, krydda på önskat vis, stek nästan färdiga), ananas, banan, curry

Eller läs i lokala pizzerians meny helt enkelt!

Några tips för magrare pizza:

Snåla med osten, det ränner iväg snabbt. Finriven 10%-ost är bra, inte för stark, 5%-ost smälter för dåligt tycker jag.

Lägg på mycket av fyllningen, särskilt såsen, grönsaker, mager färs, skinka, kyckling etc.

Servera till:

Servera en stor sallad till, gärna vitkålsbaserad.

Resterna är goda kalla eller lätt ljummade i mikron, skär i lagom smörgåsbitar!