KÖTT

Krispig pizza med underbar tomatsås

Kock: **Shpend Iseni** Tid: **90 min** Portioner: **4-6**

En krispig pizza som funkar utmärkt ifall du vill laga mat med hela familjen eller kompisgänget. Låt alla lägga på sina egna favoritpålägg så blir alla glada och nöjda!

90

INGREDIENSER

Pizzadegen
9 deciliter vetemjöl
4 deciliter fingervarmt vatten
2 kryddmått salt
2 matskedar olivolja

Tomatsåsen
800 gram krossade tomater
1 kryddmått svartpeppar
3 kryddmått salt
3 kryddmått torkad timjan

3 kryddmått torkad oregano
1 matsked smör
3 styck vitlöksklyftor
1 matsked konc. grönsaksfond
1 knippe färsk basilika

Tillbehör
200 gram tunt skivad parmaskinka
400 gram riven mozzarellaost
100 gram inlaggda soltorkade tomater
1 knippe ruccola till servering

GÖR SÅ HÄR

1. PizzadegenBörja med att smula ner jäst i en bunke och häll ner fingervarmt vatten. Rör om tills jästen är upplös, häll sedan ner olivoljan och salt.
Häll successivt ner mjölen och knåda tills det blivit en fin deg. Låt nu degen jäsa i bunken under en kökshandduk, gärna 1 timme.

2. Sätt ugenen på 220 grader. (Ifall du har en pizzasten lägger du in stenen i samband med när du sätter på ugnen).

3. TomatsåsenBörja med att koka upp de krossade tomaterna. Hacka vitlök och rör ner tillsammans med de resterande ingredienser förutom basilika. Låt koka ca 20 minuter utan lock för att ta bort en del av vätskan. Lägg ner basilika och mixtra såsen ordentligt med hjälp av en handmixer.

4. Fördela degen på fyra och kavla ut på mjölat bord. Borsta av överflödigt mjöl och lägg in i ugnen. Ta ut den efter ca 3 minuter och lägg på tomatsås, ost och soltorkade tomater. Grädda pizzan i ytterligarre ca 10 minuter eller tills den fått fin färg. Ta ut pizzan och lägg direkt på parmaskinkan. Precis innan servering lägger du på en knippe ruccola.