



SNABBMAT

Hemmagjord pizza

Kock: **Todd English** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Uppkallad efter min son Oliver är Oliver's Pizza vår version av en traditionell hemmagjord pizza.

Denna hemmagjorda pizza har blivit den mest populära pizza vi säljer på våra restauranger med samma namn.

Oliver äter fortfarande en hemmagjord pizza varje vecka för att säkerställa kvaliteten, men som de flesta barn, ber han att vi tar bort basilikan, inga gröna saker lockar honom ännu.

Så vill du överraska familjen med en riktigt god hemmagjord pizza kan jag varmt rekommendera detta recept.

Här är mitt recept på pizzadeg.



INGREDIENSER

- 2 tsk majsmjöl
- 2 krm svartpeppar
- 110 ml tomatsås
- 1 klyfta vitlök
- 8 skivor mozzarella

2 tsk olivolja
4 tsk parmesanost
2 krm grovkornigt salt
12 st basilikablاد
2 st pizzadegar

GÖR SÅ HÄR

- 1** En timme före tillagning så placera en baksten i ugnen och värm den till 260°C.
- 2** Kavla ut en pizzadeg så tunt som möjligt. Placera den på en paddel beströdd med majsmjöl.
- 3** Täck ytan med 1 tsk olja, 1/4 tsk hackad vitlök och 1 nypa vardera salt och peppar. Glöm inte att lämna en yttre kant av 1 cm hela vägen runt.
- 4** Fördela hälften av tomatsåsen på en pizza. Det är inte nödvändigt att täcka botten helt. Toppa med 3 till 4 skivor av mozzarella, 6 basilikablاد och strö över 2 tsk färskt riven parmesanost.
- 5** Skaka paddeln lätt och skjut över pizzan på bakstenen. Baka tills brynt, ca 6 till 7 minuter. Överför sedan den bakade pizzan till en fast yta och skär upp den i skivor.
- 6** Servera genast och upprepa samma procedur med den andra degen.