



GENERELL

Minipizza med serranoskinka

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **15**



Små minipizzor med romaticatomater och serranoskinka. Perfekt som tapas, tilltugg eller vickning.

Gör egen pizzadeg och tomatsås om du orkar men färdigköpt fungerar lika bra och går ännu snabbare. Servera med ett glas rött, gärna en Chianti Classico.



INGREDIENSER

Pizzadeg (färdigköpt går också bra)

- 1 pkt jäst
- 1 tsk salt
- 1 tsk socker
- 3 dl fingervarmt vatten
- 0.5 dl olivolja
- 6-7 dl vetemjöl

Snabb tomatsås

- 1 burk hela, skalade tomater
- 1 msk olivolja

1 st pressad vitlöksklyfta
1.5 tsk honung
smaka av med salt och svartpeppar

Topping

skivad mozzarella
romantica-tomater eller körsbärstomater på kvist
serranoskinka
rosmarin till dekoration

GÖR SÅ HÄR

- 1** Pizzadeg: Lös upp jästen i vattnet i en skål, tillsätt socker, salt och olja och rör runt tills att sockret löst upp sig något. Tillsätt mjölet, lite i taget, tills du får en smidig deg. Spara lite mjöl till utbakningen. Låt jäsa under bakduk i 30-45 minuter.
- 2** Tomatsås: Blanda alla ingredienser och låt koka ihop i 10 min. Mixa slätt med en stavmixer och smaka av med salt och peppar.
- 3** Sätt ugnen på 200°C. Kavla ut pizzadegen på mjölat bakkbord och stansa ut rundlar. Lägg på plåt med bakplåtspapper. Bred tomatsås över minipizzorna och lägg på en skiva mozzarella på varje. Toppa med en tomat (låt gärna kvistn sitta kvar, det ser fint ut). Grädda i 10-12 min eller tills pizzorna fått fin färg. Toppa med en skiva lufttorkad skinka och en liten rosmarinkvist.