SNABBMAT

Pizzettas

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **75 min** Portioner: **4**

75

Glöm stora, tjocka och flottiga pizzor - nu är det Pizzettas som gäller!

Hemgjord pizza när den är som bäst! En tunn, liten och naggande god pizza! Det är faktiskt enklare än man kan tro att göra hemgjord pizza och dessa små godbitar och de känns mycket fräshare än "vanliga" pizzor. Toppingen är självklart valfri och det går bra att använda det ni har hemma i kylskåpet, men här får ni vårt recept på en Prosciutto Pizzetta.
recept: Jessica Melin Gustafsson

INGREDIENSER

prosciutto crudo
ruccola
mozzarella
kronärtskockshjärtan

Tomatsås

1 konservburk krossade tomater (mutti) (400g)
1 kruka basilika
1/2 kruka oregano

1/2 tsk salt
1/2 tsk grovmalen svartpeppar
1 tsk strösocker
1/2 msk olivolja

Deg
10 g jäst (färsk)
1,5 dl fingervarmt vatten
1 tsk salt
3,5 dl vetemjöl
2 msk olivolja

GÖR SÅ HÄR

1. Tomatsås:(börja med detta steg så att tomatsåsen hinner puttra ett tag). Hacka basilikan och oreganon (relativt finhackat). Blanda ner örterna i en kastrull med de krossade tomaterna och värm på medeltemperatur så att tomatsåsen puttrar snarare än kokar. Tillsätt salt och peppar efter smak, men ca 1/2 tsk av vardera. Tillsätt även sockret. Låt tomatsåsen stå och puttra under tiden som ni förbereder pizzetta-degen. Obs, olivoljan skall inte tillsättas förrän i sista sekund så den väntar vi med.

2. Deg: Värm kallt vatten i en kastrull till dess att det blir fingervarmt, det går väldigt fort så det gäller att ha koll hela tiden så att vattnet inte blir för varmt. Smula sönder jästen i en bunke och lös upp med hjälp av det fingervarma vattnet (det är viktigt att vattnet inte är för varmt eller för kallt för då kan det bli svårt för degen att jäsa). Tillsätt olivolja, salt och vetemjöl och knåda degen i ca 10 minuter. Täck bunken med degen med en ren kökshandduk och låt jäsa i ca 35 minuter. Degen skall helst stå på ett varmt ställe under jäsningsprocessen, men så länge som den inte står i svalare än rumstemperatur så går det bra.

3. Sätt ugnen på 250 grader, helst varmluft om ni har det. Dela degen i 5 lika stora delar och kavla ut vardera bit så tunt som möjligt på ett mjölat bord.

4. Tillsätt olivoljan i tomatsåsen och bred på ett tunt lager tomatsås på vardera pizzetta. Dela kronärtskockshjärtan på längden och strö över pizzorna, dela mozzarrellan med en kniv eller med händerna och fördela jämnt.

5. Grädda dina pizzettas på en mjölad plåt i ugnen i ca 5-10 minuter. Toppa med prosciutto och ruccola. Salta och peppra efter smak och avsluta gärna med lite ringlad olivolja.