

Antipasto

Per person:

2 skivor lufttorkad skinka
2 skivor salamikorv
2 skivor mozzarella ost
3 tomatkivor
några basilika blad
1 bit pizza

Pizza (light) 2 stycken:

0,25 paket (12 g) jäst
0,5 tsk salt
1 tsk honung
2 dl ljummet vatten
2 msk mjölk
2 msk olivolja
5 dl vetemjöl

1 gul lök, finhackad
2 msk god olivolja
1 burk krossade tomater
3 msk tomatpure
oregano
salt och svartpeppar

rödlök, paprika och (oliver) tunt
strimlade
2 dl riven eller skivad
mozzarella ost
2 tsk torkad oregano

Lägg upp de olika ingredienserna vackert på en tallrik. Varva tomat- och ostskivorna samt placera basilikablاد ovanpå. Håll eventuellt lite olivolja över maten och salta/peppra efter smak.

Pizza:

Smula först ner jästen i en degbunke. Lägg i honungen och salt och slå på lite av vattnet. Rör ut jästen. Tillsätt resten av vattnet, mjölk, olja och vetemjöl. Arbeta ihop till en deg och knåda den ordentligt i bunken med en träslev eller med elvisp försedd med degkrokar. Det är viktigt att den här degen blir följsam och smidig, och det blir den först efter en rejäl bearbetning. Låt sedan degen jäsa övertäckt i sin bunke i minst 40 minuter eller tills den har blivit ungefär dubbelt så stor.

Fräs den fint hackade löken i lite olja i en fettsnål stekpanna , håll i burktomaterna, tillsätt tomatpure, oregano samt salt och svartpeppar. Koka utan lock till en tjock röra i 10-15 minuter. Rör om då och då. Smaka av och låt röran kallna.

Värm ugnen till 275°C, det ska vara stark värme till pizza. Dela degen i 2 eller 4 delar. Kavla ut degbitarna tunnt och lägg dem på smorda plåtar eller plåtar försedda med bakplåtspapper.

Bred ut tomatröran ända ut till yttersta degkanterna, lägg på tunnt med rödlök, tunnt strimlad paprika och hela eller skivade oliver. Toppa med riven ost och allra överst, över osten, lite smulad torkad oregano. Grädda (en plåt i taget) mitt i ugnen i 12-15 minuter