

seven^{days}

KÖTTFÄRSPIZZA

Ingredienser

Botten:

3 dl Vatten
11 g Torrjäst
7 dl Vetemjöl
4 msk Olivolja
1 tsk Salt

Tomatsås

1 brk Tomatpuré
0,5 dl Ketchup
1 krm Torkad oregano

Fyllning

400 g Malet kött av nöt
50 g Blåmögelost
3 st Tomat
5 dl Riven ost
Pizzakrydda

Fredagsmys med pizza är veckans höjdpunkt.

I samarbete med Snellman:



Förberedelsetid: 00:25

Tillagningstid: 00:15

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 8

Tillagning

Botten

1. Rör ut jästen i 42-gradigt vatten och tillsätt resten av ingredienserna till botten.
2. Kavla eller tryck ut botten på en plåt med bakplåtspapper.

Tomatsås och fyllning

1. Lägg ugnen på 250 grader.
2. Rör ihop ingredienserna till tomatsåsen.
3. Stek malet kött och smaka av med salt. Skär tomaterna i skivor.
4. Bred tomatsåsen på pizzan och lägg på fyllningen.
5. Grädda pizzan i 15 minuter.