

Herr Snellmans minipizzor

Ingredienser

Botten:

2 dl Vatten
25 g Jäst
0,5 tsk Salt
5 dl Vetemjöl
2 msk Olivolja

Medwurst-mozzarellafyllning

0,5 tsk Tomatpuré
14 skivor Medwurst
30 g Riven ost
0,5 paket Mozzarella

Herr Snellmans minipizzor gör kvällen festligare och festen till en riktig fest.

I samarbete med Snellman:

Förberedelsetid:

Tillagningstid:

Svårighetsgrad: Medel

Portioner: 28

Tillagning

1.
Sätt ugnen på 225 °C.
2.
Gör botten: Blanda jästen i 37-gradigt vatten. Tillsätt salt och mjöl, tillsätt sedan olivolja, knåda tills det blir en jämn och fn deg. Låt jäsa tills degen har blivit dubbelt så stor.
3.
Kavla ut degen tunt. Ta ut runda bitar med exempelvis ett glas. Bred på chilisås på pizzabitarna, och sätt sedan skinka och champinjoner ovanpå. Dekorera ännu med rödlök och strö över lite oregano och riven ost på varje pizzabit.
4.
Stek i ugn 12 minuter i 225 °C. Champinjon-skinkfyllning ½ t chilisås eller tomatpuré 7 champinjonskivor 7-14 skivor Snellman tunn tunna skivor av skinka 1 bit rödlök oregano 30 g riven ost.