

# 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 pizzen och lägg på fyllningen.
- 5.

Grädda pizzan i 15 minuter.