

Pizza Margarita

Ingredienser

Deg

1 dl Durumvetemjöl
5 dl Speltmjöl
25 g Färskjäst
2 msk Strösocker
2 tsk Salt
2 msk Olivolja
8 dl Fullkornsvetemjöl
6 dl Vatten

Tomatsås

1 st Gul lök
4 klyftor Vitlök
1 msk Olivolja
800 g Hela konserverade tomater
1 tsk Torkad basilika
1 tsk Torkad oregano
1 dl Vatten
1 tsk Salt
0,5 tsk Chiliflingor
1 msk Strösocker
1 tsk Svartpeppar

Fyllning

200 g Mozzarella
20 g Ruccola
2 st Tomat

En klassisk Margarita med hemgjord tomatsås och mozzarella kan aldrig slå fel.

Förberedelsetid: 12:30

Tillagningstid: 00:15

Svårighetsgrad: Medel

Portioner: 4

Tillagning

Deg

- Smula jästen i en beredningskål och rör ut i vattnet.
- Rör ner socker, salt och mjöl. Knåda till en smidig deg och tillsätt olivolja.
- Jäs degen i kylskåp över natten.

Tomatsås

1.
Finhacka lök och vitlök.
2.
Mät upp olivoljan i en kastrull och fräs löken och vitlöken i två minuter. Tillsätt tomat, vatten och kryddor.
3.
Koka på låg värme i 30 minuter.
4.
Använd en stavmixer för att mixa såsen slät. Smaka av med salt och peppar.

Fyllning

1.
Värm ugnen till 250 grader.
2.
Riv mozzarellan i småbitar och skiva tomaten. Skölj rucolan och lägg i ett durkslag för att rinna av.
3.
Ta fram degen och dela den i fyra delar. Kavla ut pizzabotten på ett bakplåtspapper och flytta därefter både papper och pizza över på en plåt.
4.
Använd en träslev och sprid ut tomatsåsen på pizzabotten. Strö över mozzarella.
5.
Grädda pizzan i 15 minuter. Toppa med färsk tomat och rucola.