

på tallriken

Pizzadeg & tomatsås

Pizzadeg (2 rejäla pizzor):

- 25 g jäst (1/2 pkt)
- 4 dl ljummet vatten (ca 37°C)
- 8 dl vetemjöl (+ 1 dl till knådning o utbakning)
- 2 msk olivolja
- 2 tsk salt
- 1 nypa socker

Tomatsås (för 2 pizzor):

- 1 gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- 2 burkar krossade tomater
- 1 dl tomatpuré
- 1/2 dl olivolja
- 1 litet knippe färsk oregano (el. 1 msk torkad)
- 1 litet knippe färsk basilika (el. 1 msk torkad)
- 1 tsk salt
- 2 krm svartpeppar
- 1 msk socker
- (+ ev. några droppar tabasco o en skvätt balsamvinäger)

Degen:

1. Smula ner jäst i degblandarens bunke. (eller i en stor skål om du knådar förhand). Tillsätt hälften av vattnet som ska vara fingervarmt. Lös upp jästen med en slev.
2. Tillsätt salt, socker och hälften av mjölet i jästvattnet. Kör degblandaren i ett par minuter (eller rör ihop med slev).
3. Tillsätt olivolja och resterande mjöl och vatten. Blanda/ knåda ihop ytterligare 5 minuter .
4. Ta ur degen från bunken och knåda degen förhand i ytterligare 10 minuter tills du fått ihop en fin slät deg. Tillsätt mer mjöl om det behövs. Låt degen jäsa i minst 1 timme i rumstempertur. Degen kan med fördel göras dagen innan och förvaras i kylan under natten.
5. Dela degen i 2 delar och kavla ut till ca 1/2 cm tjocklek och till önskad form på bakplåtspapper.

Tomatsåsen:

1. Finhacka lök och vitlök, lägg i kastrull och fräs i lite olivolja tills den blir mjuk utan att få färg.
2. Tillsätt, tomatkross, tomatpuré, olivolja, och kryddor. Låt puttra utan lock i 20 minuter på svag värme så vätskan reduceras något. Låt sedan puttra under lock i ytterligare 20 minuter. Smaka eventuellt av med mer salt och peppar.
3. Vill du ha ytterligare stuns kan du tillsätta några droppar tabasco och en skvätt balsamvinäger.