

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Hemgjord pizza med vitlök, kronärtskocka och rucola



Hemgjord pizza med vitlök, kronärtskocka och rucola

[Gilla 0](#) [Dela](#)

[Spara i dina favoriter](#)

Ta del av erbjudandet

En underbar pizza packad med smak. Vitlöksoljan och den hackade rucolan är pricken över i som höjer smakerna till nya höjder.

Så här gör du:

1. Sätt ugnen på max värme. 250C eller 300C om det går. Sätt in en plåt eller pizzasten överst i ugnen.
2. Rör ut jästen i vatten i en degbunke. Blanda i socker/honung, salt, olivolja och rör om. Blanda i mjölet och kör degen i degblandare ca 10-20 minuter tills du får en elastisk deg. Lägg över en bakduk och jäs degen till dubbel storlek, ca 45 min. Vik in kanterna till mitten av degen runt om och jäs ytterligare 45 min. Upprepa en gång till. Dela degen i 4 bitar och gör rundlar/bollar av degen genom att vika in kanterna till mitten, vända och forma till en fast boll. Jäs ytterligare 35 min.
3. Häll tomaterna i en bunke och lägg i en halv kruka grovt hackad basilika. Smaka upp med lite honung och salt.
4. Mixa vitlöken med olivolja med en stavmixer. • Bryt mozzarellan på mitten och lägg i en skål så att den rinner av lite. Då. Blir inte pizzan så blöt sen.
5. Lägg degen i en hög med mjöl och tryck ut den till en rund pizza. Toppa med tomatsås, riven ost, några bitar mozzarella, grovt skuren kronärtskocka och lite vitlöksolja. Grädda i ugnen tills den fått fin färg, ca 3-4 minuter.

Toppa pizzan med lite mer vitlöksolja, lite flingsalt och grovt hackad rucola.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept: [Piemonte Barbera >>](#)

Receptet är för fyra pizzor.

- 3 dl ljummet vatten 37 grader
- 25 g jäst
- 2 tsk socker eller honung
- 2 tsk salt
- 1/2 dl olivolja
- 6 1/2-8 dl vetemjöl gärna manitoba cream eller tipo 00
- 1 burk hela skalade tomater på burk (helst san marzano)
- 1 kruka basilika
- 3 dl riven ost
- 2 st mozzarella
- 1 burk kronärtskockor
- vitlöksklyftor
- 1 dl olivolja
- 1 påse rucola

SMART SENIOR

Bli medlem gratis!

[Nästa steg >>](#)