

Recept på EM-pizzan

1 Baka ut deg och bred ut tomatås

Tomatsås:

1 gul lök
2 burkar med krossade tomater
3 msk tomatpuré
1 msk basilika
1 msk oregano
1 buljongtärning vegetarisk
1 nypa salt

Pizzadeg:

25 gram jäst
2.5 dl vatten
2 msk olja
0.5 tsk salt
5-7 dl vetemjöl

Bryn löken och blanda ihop alla ingredienser i en stor gryta, låt koka på svag värme

Värm upp vatten till 37 grader. Smula jästen i bunke, häll över lite av vattnet över jästen och rör runt tills det är upplöst. Häll i resten av vattnet och tillsätt salt och olja.

Tillsätt vetemjölet, lite i taget och vispa tills det blivit en fin deg, gärna med elvisp.

Låt jäsa i cirka 45 minuter under bakduk. Mjöla och knåda degen på bord tills den är smidig. Kavla ut degen i en form och lägg på bakplåt eller pizzaform.

2 Sprid ut mozzarellaost över pizzabotten

3 Gör en barbequedressing:

barbequesås
gräddfil
salt
vitpeppar
färsk basilika

4 Toppa med följande:

oxfilé marinerad i en smokeybarbeque (marinera under tiden tomatsåsen kokas, ca 1-2 tim).
färska champinjoner
skivad zucchini
skivad rödlök

5 In i ugnen

Ca 250 grader i 15 min

6 Häll på barbequedressing

7 Toppa med några färska basilikablåd

