



Pizza från grunden

Receptet gäller 2 styckna pizzor (går självklart att dubblera men tänk då på att dubblera ingrediensernas mängd).

Ingredienser:

- > 1 dl vatten (ljummet, fingervarmt)
- > 1/2 dl matolja eller rapsolja
- > En nypa salt (ca 2 krm)
- > 2 1/2 dl vetemjöl (börja med två, tillsätt om det behövs)

Tomatsås:

- > 1/2 dl krossade tomater (fungerar också med passerade tomater)
- > 1-1 1/2 msk tomatketchup
- > En nypa salt (ca 1 krm)
- > 1 pressad vitlöksklyfta från en vitlök
- > 1 krm oregano (för smaksättning)

Steg 1:

Steg 2:

Börja med att sätta ugnen på 200 grader med varmluftsfunction (eller 225 grader över och undervärme). Smula ner jästen i en bunke och håll ner det rumsvarma vattnet, oljan och en nypa salt i samma bunke. Rör om tills jästen löses upp.

Tillsätt mjölet, tänk på att ta lite i taget. Arbeta degen till en smidig deg med mjölade händer. Låt degen jäsa i bunken med plastfolie och en bakhandduk över i ca 30 minuter.

- > 1 dl vatten (ljummet, fingervarmt)
- > 1/2 dl matolja eller rapsolja
- > En nypa salt (ca 2 krm)
- > 2 1/2 dl vetemjöl (börja med två, tillsätt om det behövs)

Gör tomatsåsen medans degen jäser. Blanda krossade tomater, tomatketchup, salt, vitlösklyfta och oregano i en skål eller i en bunke. Dela degen i två delar och kavla ut varje deg till runda pizzor. Bre över tomatsåsen och ha över valfria pålägg på pizzan som ost, skinka, ananas eller banan. Ett tips är att använda curry om du har ananas eller banan på pizzan.

- > 1/2 dl krossade tomater (fungerar också med passerade tomater)
- > 1-1 1/2 msk tomatketchup
- > En nypa salt (ca 1 krm)
- > 1 pressad vitlösklyfta från en vitlök
- > 1 krm oregano (för smaksättning)
- > Valfria pålägg som ost, skinka, ananas, curry eller banan

Steg 3:

Grädda pizzorna på en plåt med bakplåtspapper mitt i ugnen under ca 12-15 minuter men kolla pizzorna redan efter 10 minuter på ungefär 200 grader med varmluftsugn (rekommenderas) eller på 225 grader med över och undervärme.

Om så önskas så kan du ha över oregano på pizzorna för att få en liten extra god

smak.

- > Varm ugn på 200 grader med varmluftsugn eller 225 grader med över och under värme
- > Ev. oregano (ca 1-2 krm per pizza)



Färdig pizza direkt från ugnen!

Det här är ett fantastiskt gott och enkelt recept på hur du kan göra pizza från grunden med ingredienser som man ofta har hemma. Det går självklart att göra en dubbel sats om man är 4 personer eller bara är sugen på mer pizza. En video på när jag gör dessa ultimata pizzor finns på instagram [@vilhelmbakar](https://www.instagram.com/vilhelmbakar).

[@vilhelmbakar](https://www.instagram.com/vilhelmbakar) på [@vilhelmbakar](https://www.instagram.com/vilhelmbakar)

Få ett [nyhetsbrev](#) från vilhelmbakar

Skapad med [Webnode](#)

Skapa en hemsida gratis