

Världens enklaste pizza gjord på libabröd

Det här måste vara världens enklaste pizza att laga. Perfekt att göra när tiden inte finns. Den är så snabb att göra att vi nu i veckan gräddade två stycken på morgonen innan jobbet för att ha i matlådan.



Pizzan görs på libabröd, ett stort runt orientaliskt bröd som finns vid brödet i de flesta mataffärer. Om du gillar tunn pizzabotten kommer du gilla den här. Den blir så där härligt krispig i kanterna och gräddas bara i ca 5 minuter. Om du som jag gjorde nu, inte orkar göra egen pizzasås, har både ICA:s eget märke och Mutti färdig pizzasås (finns att hitta vid krossade tomaterna). Toppa med det du har hemma eller är sugen på. Det här använde vi.

Världens enklaste pizza gjord på libabröd

4 personer

1 fp libabbröd

1 fp pizzasås

Mozzarellaost, riven eller skivor

Parmaskinka

Färska champinjoner

Färsk tomat
Ruccola

Bred pizzasåsen över libabrödet. Toppa med det du önskar, till exempel mozarella, parmaskinka, champinjoner och tomat. Grädda libapizzan i mitten av ugnen, ca 5 min uter i 225 grader.

