

Pizzadeg utan jäst

Hej härliga fredag. Solen skiner och det känns som att våren är på intågande. På flera håll i södra och mellersta Sverige är dygnstemperaturen över nollan och det tyder på vår!

Tänkte tipsa er om en enkel pizzadeg nu inför helgen. Den behöver inte jäsa utan går snabbt att sno ihop. Lägg på favorittoppingen och in i ugnen som vanligt. Klart!

Den absolut godaste hemmapizzan får man tydligen med en pizzasten. Stenen gör att värmen kommer underifrån och du får något som liknar en stenugn. Har själv inte testat. Har man ingen pizzasten kan man istället grädda på en förvärmad plåt. En kvart på maxvärme räcker.



Pizzadeg utan jäst

4 runda pizzor eller 2 rektangulära

7-8 dl vetemjöl special

5 tsk bakpulver

1 tsk salt

5 msk olivolja
3 dl kallt vatten

Enkel tomatsås

1 burk krossade tomater
1/2 msk olivolja
1 vitlöksklyfta
1 msk tomatpuré
1 tsk honung
Salt & peppar

Börja med tomatsåsen. Häll alla ingredienser i en skål och mixa med stavmixer. Smaka av med salt och peppar.

Blanda ihop de torra ingredienserna till degen. Spara lite av mjölet till utbakningen. Tillsätt vatten och olja. Knåda till en jämn deg. Ta upp degen på mjölat bord och baka in lite mer mjöl. Kavla ut önskad form och tjocklek på pizzan. Degen är tänkt som en tunn pizzadeg. Om du penslar pizzakanterna får du extra frasiga kanter.

Lyft över degen på ett bakplåtspapper. Bred över tomatsåsen, strö på riven ost och lägg på valfri fyllning. Den här gången tog vi salami, färska champinjoner, rödlök och ruccola.

Skjut över bakplåtspapperet med pizzan på den förvärmade plåten. Grädda på 225 grader cirka 10-12 minuter. Servera med en god [vitkålssallad](#).

TIPS! Om du värmer plåten upp och ner får du en planare yta att skjuta in pizzan på.