

Inbakad pizza

Bjöd mamma och pappa på inbakad pizza igår. Det var första gången vi testade det. Enligt Stefan är det den absolut godaste pizzan vi gjort. Tycker själv att det blev riktigt gott och fina blev de också. Nu tog jag bara skinka och ost i för barnens skull, men man skulle ju faktiskt kunna fylla med en massa annat gojs.



Jag gjorde 8 halvor till 6 personer, men det var nästan för lite. Tänk på att vuxna gärna äter en hel.

Calzone - inbakad pizza

4 st

1/2 pkt jäst

4 dl vatten, fingervarmt

2 tsk salt

2 msk rapsolja

10–12 dl vetemjöl

Fyllning

4–6 msk pizzasås, färdigköpt eller hemgjord (se recept längre ner)

Ca 400 ost, riven

Ca 200 g skinka, skuren i bitar

Oregano eller pizzakrydda

Garnering

Rapsolja

Oregano

Tomatsås

1 burk krossade tomater med vitlökssmak

2 msk tomatpure

1/2 msk torkad oregano

1 nypa socker

Salt & peppar



Börja med tomatsåsen. Koka upp alla ingredienser och mixa med en stavmixer om tomatbitarna är för stora. Ställ åt sidan. Låt småputtra i fem minuter på svag värme sedan innan du brer på den.

Gör pizzadegen. Smula ner jästen i en bunke. Tillsätt vattnet och blanda tills jästen lösts upp. Tillsätt salt, rapsolja och vetemjöl, lite i taget. Blanda ihop allt till en smidig deg och knåda den i några minuter. Låt degen jäsa under bakduk i ca 40 minuter. Jag gjorde i ordning degen några timmar i förväg, delade den i bitar, plastade in med folie och lade in i kylen. Perfekt att bara ta fram och baka ut sen.

Sätt ugnen på 250 grader varmluft. Kavla ut till rundlar, ½–1 cm tjocka, på ett mjölat bakbord. Börja med att lägga två rundlar på varsin plåt med bakplåtspapper. Bred ut tomatsåsen på halva rundeln (ej ända ut i kanterna). Strö över riven ost och skinka, varva så att det blandas. Strö över oregano. Vik ihop pizzen och nyp ihop kanterna ordentligt så fyllningen inte läcker ut. Försök att flytta så långt ut på kanten som möjligt med en stekspade. Lägg sedan de andra rundlarna på varsin plåt, bredvid de som du redan fyllt. Lite av degen kommer att hänga över plåten. Gör samma procedur med dem, vik över och nyp ihop kanterna.

Låt pizzen jäsa under bakduk i ca 20 min. Eftersom att min deg fortsatte jäsa i kylen skippade jag den här jäsningsen. Grädda pizzen mitt i ugnen i ca 10 minuter. Håll koll så att den inte bränns på ytan. Pensla pizzen med lite rapsolja och strö över lite oregano.

Varsågod och njut! Ursprungsreceptet kommer från [Lindas bakskola](#). Har dubblerat det och gjort några justeringar i beskrivningen.