

## Enklaste pizzadegen - den utan jäst

Fredag betyder tacos här hemma. Eller i alla fall någon form av tacos. Den här tacopizzan blev det förra fredagen. Vill gärna ha det enkelt och eftersom degen inte behöver jäsa går den snabbt att svänga ihop. Om man inte vill göra det ännu enklare och köpa färdig pizzadeg :)

Ikväll blir det [TACOTÅRTA](#) till middag.

Följ mig gärna på Instagram [här](#) eller Facebook [här](#).





## Tacopizza

**2 mindre pizzor eller 1 plåt**

4,5 dl vetemjöl

2,5 tsk bakpulver

1 tsk salt

3 msk olivolja

3 dl kallt vatten

**Fyllning**

400 g köttfärs  
1 påse tacokryddor  
1 burk tomatsalsa  
150 g riven ost  
1 liten burk majs  
1 tomat  
1 rödlök

**Garnering**

Nachos

**GÖR SÅ HÄR:**

Sätt ugnen på 225 grader. Blanda ihop mjöl, bakpulver och salt i en skål. Häll i vatten och olja och knåda till en smet. Dela degen i 2 delar, rulla till bollar och platta ut på en plåt med bakplåtspapper eller om du vill platta ut degen hel. Mjöla händerna om det skulle kännas för kladdigt.

Fräs köttfärsen i en stekpanna och krydda med tacokryddorna. Bred på tomatsalsan på pizzabotten och strö över köttfärsen. Fördela ut osten och toppa med majs, skivad tomat och rödlök så att det ligger överst och får lite färg.

Grädda på 225 grader i ca 10 minuter, tills pizzan fått fin färg. Tryck i lite naco-chips och servera med sallad och guacamole eller creme fraiche.