



Frutti di mare , Pizza

Ingredienser 4 portioner

Fyllning:

1 st	tomatsås, sats, se separat recept
0,5 st	Spansk peppar, röd
1 st	sardellfilé
2 st	röd lök, stora
2 st	vitlösklyftor
3 dl	parmesan, grovriven
125 g	mozzarella

Topping:

200 g	musslor
200 g	räkor, skalade
200 g	kräftstjärtar
0,33 kruka	basilika
1 st	vitlösklyfta, knubbig
1 st	citron, rivet skal
1 msk	olivolja
	salt
	svartpeppar

Tillagning

Jag gillar skaldjur på pizza men har svårt för när de får gå för länge i ugnen och får en seg tråkig konsistens. Därför väntar jag med att lägga på skaldjuren, som först får marinera hastigt i citron och basilika, tills pizzan är färdiggräddad.

Pizzadeg, se separat recept.

- 1 Gör pizzadegen enligt grundreceptet.
- 2 Gör tomatsåsen, enligt recept härintill, medan degen jäser och tillsätt 1 finhackad sardellfilé och 1/2 finhackad spansk peppar i såsen.
- 3 Strimla rödlöken fint och finhacka vitlöken.
- 4 Värm ugnen till 250 grader. Stjälp upp degen på mjölat bakbord och arbeta den hastigt med händerna.
- 5 Kavla ut degen antingen till 1–2 stora pizzor som ryms på en ugnsplåt eller till 4 portionspizzor. Gör pizzan så tunn som möjligt.
- 6 Bred ut ett tunt lager tomatsås över pizzan. Strö över rödlöken och toppa med parmesan och mozzarella riven i mindre bitar. Avsluta med grovmalen svartpeppar och flingsalt.
- 7 Grädda pizzan mitt i ugnen i 15–20 minuter eller tills den fått fin färg.
- 8 Blanda under tiden skaldjuren med rivet citronskal, olivolja och basilika. Smaka av med salt och svartpeppar.
- 9 Toppa den nygräddade pizzan med skaldjuren och servera genast.

Pizzadeg, grundrecept

Ingredienser 4 pizzor

12,5 g	jäst
2,5 dl	vatten
1,5 tsk	strösocker
1,5 tsk	salt
1 msk	solrosolja
1 tsk	olivolja
7 dl	vetemjöl

Tillagning

1. Smula jästen i en bunke. Häll över vattnet och rör tills jästen löst sig. Tillsätt socker, salt, de båda oljesorterna och mjölet och arbeta till en smidig deg.

Låt degen jäsa under bakduk ca 40 min.

2. Sätt ugnen på 275°. Ta upp degen och knåda den smidig på mjölad arbetsbänk. Dela degen i 4 bitar och kavla ut varje bit till en tunn pizzabotten, ca 30 cm i diameter, direkt på bakplåtspapper.