



## Köttfärspizza tacostyle

### Ingredienser

---

#### Pizzadeg:

25 g jäst  
2,5 dl vatten  
3 msk olivolja  
6,5 dl vetemjöl  
0,5 dl vetemjöl, till utbakning  
2 tsk salt

#### Tomatsås:

1 st gul lök  
2 st vitlöksklyftor  
1 msk olivolja  
1 burk krossade tomater  
1 msk honung  
1 st lagerblad  
0,5 tsk salt  
2 krm svartpeppar  
1 tsk örter, basilika, timjan, rosmarin

#### Topping:

400 g köttfärs  
1 msk olivolja  
1 tsk salt  
1 krm peppar  
2 krm spiskummin  
1 st rödlök  
1 dl vatten  
4 dl riven ost  
12 st cocktailtomater

---

## Tillagning

---

### **Barnens favorit. En vuxen behöver nog assistera med tillagningen av pizzan.**

1. Blanda jäst, vatten och olja i en matberedare, kör tills jästen löst sig. Tillsätt mjöl och salt, kör ihop till en deg ca 3 minuter, tills degen släpper kanterna.
2. Stjälp upp degen och dela den i 4 lika stora bitar, rulla till bollar och lägg dem på ett fat. Täck med en fuktig handduk och ställ dem i kylen minst 2 timmar eller över natten.
3. Sätt ugnen på 250-300°. Sätt in plåtar i ugnen.
4. Tomatsås: Skala och finhacka lök och vitlök. Hetta upp olja i en gryta och fräs löken mjuk. Tillsätt tomatkross, honung, lagerblad och ev örter. Koka upp och sjud ca 10 minuter. Smaka av med salt och peppar. Ta upp lagerbladet och mixa såsen slät med mixerstav eller i matberedare.
5. Hetta upp olja i en stekpanna och bryn köttfärsen. Krydda med salt, peppar och spiskummin. Skala och skiva löken, låt den bryna med en kort stund. Tillsätt vatten och låt koka 5 minuter.
6. Kavla varje degbulle till en rund pizza i rikligt med mjöl. Lägg bottnarna varefter på bakplåtspapper. Bred på tomatsås, ost, köttfärs och avsluta med halverade körsbärstomater.
7. Dra över bakplåtspapperet med pizzorna på en het plåt och grädda 5-10 minuter i mitten av ugnen. Gör på samma sätt med de andra pizzorna. Servera med en god sallad