



Lyxig havspizza

Ingredienser 4 personer

Pizzadeg:

25 g jäst
 2,5 dl ljummet vatten
 2 msk olivolja
 0,5 tsk salt
 6-7 dl vetemjöl

Basilikasås:

1,5 kruka basilika, färsk
 2 st vitlöksklyftor, pressade
 0,5 st citron, rivet skal
 1 msk citron, pressad
 0,5 dl olivolja
 1 krm salt
 1-2 krm svartpeppar

Fyllning:

4 st grönskaliga musslor
 8 st pilgrimsmusslor
 6-8 st scampi
 20 st småbläckfiskar, (baby octopus)
 150 g cocktailtomater, halverade
 1 st paprika, grillad inlagd (Zeta, Peperoni griliati)
 4-5 st salladslökar, strimlade
 125 g fetaost, smulad
 150 g mozzarella, grovt riven

Tillagning lyxig havspizza

De grönskaliga musslorna, som ingår i pizzan, köper du oftast styckvis i fiskdisken. De är kokta och frysta och kommer från Nya Zeeland och Australien.

1. Pizzadeg: Smula ner jästen i en bunke och lös upp den i det ljumma vattnet. Blanda ner olivolja och salt och arbeta ner mjöl lite i sänder till en smidig deg som släpper bunkens kanter.

Täck med bakduk och ställ att jäsa ca 30 min.

2. Basilikasås: Blanda i en mixer basilika, vitlök, citronskal och citronsaft och kör några sekunder. Tillsätt olja lite i taget under gång till en jämn grön massa. Smaka av med salt och peppar.

3. Pizzorna: Sätt ugnen på 250° och sätt samtidigt in en plåt så att den blir het. Ta upp pizzadegen och dela den i 4 lika delar.

Kavla ut dem till rundlar eller ovaler så pass stora att de får plats 2 i taget på plåten.

4. Lägg pizzabottnarna på bakplåtspapper och bred först ut ett jämnt lager basilikasås på varje botten. Fördela sedan fyllningen med fetaost och mozzarella överst.

5. Ta ut den heta ugnsplåten och hasa eller lyft försiktigt över bakplåtspapperet med pizzorna till den. Grädda mitt i ugnen ca 15 min.

Gör samma sak med de andra 2 pizzorna på bakplåtspapper.