



Pizza med rucola och lufttorkad skinka

Ingredienser 1 pizza

0,25 paket	pkt jäst
1,5 dl	vatten, ljummet (37°)
1 msk	olivolja
0,5 tsk	salt
3,5 dl	vetemjöl

Fyllning

20 g	rucola
2 msk	olivolja
1 krm	salt
1,5 dl	pizzaost, riven
10 st	körsbärstomater
4 st	skivor lufttorkad skinka
1 nypa	rucolasallad

Tillagning

För att få pizzan frasig och god är det nödvändigt att använda krisppanna.

1. Smula jästen i en bunke eller matberedare. Häll i vattnet och rör tills jästen löst sig. Tillsätt olja, salt och vetemjöl. Kör eller arbeta samman till en mjuk deg, ca 1 min i matberedare.

2. Låt degen jäsa ca 30 min, till dubbel storlek.

3. Mixa rucola i matberedare eller med mixerstav. Tillsätt olja och salt. Mixa till en grön olja. Halvera tomaterna.

4. Smörj pannen med lite olja och tryck ut degen med lätt mjölade händer. Fördela örtoljan över degen. Strö på ost och lägg på tomater.

5. Kör på krispläge 10-12 min.

6. Ta ut pizzan och lägg på skinkskivorna. Servera genast.