



Foto: Holger Edström

## Pizzapaj med paprika

Ingredienser 10 - 12 bitar

### Deg:

5 dl	vetemjöl
1 tsk	salt
25 g	jäst
2 dl	vatten, (37°)
1 msk	olivolja

### Fyllning:

4-5 st	lökar, gula (500 g)
3 st	paprikor, (500 g)
1 st	röd spansk peppar
4 st	vitlösklyftor
1 dl	olivolja
6 st	tomater, (500 g)
1,75 tsk	salt
2 msk	citron, pressad
1 msk	rosmarin, färsk, hackad

### Tillagning

Receptet räcker till 1 pizza, 10-12 bitar. Om du inte har en liten långpanna ca 22x35 cm kan du dela av ugnslångpannan med aluminiumfolie.

1. Deg: Blanda mjöl och salt i matberedare. Rör ut jästen i vattnet och olivoljan. Häll det över mjölet, kör ca 1 minut till en degklump. Strö över mjöl.

Jäs under duk ca 40 minuter.

2. Sätt ugnen på 225°.

3. Klyfta lök, skär paprika i bitar, finhacka pepparfrukt och vitlök. Fräs i oljan tills det blir mjukt. Klyfta och kärna ur tomaterna och låt dem fräsa med en stund. Smaka av med salt, citron och rosmarin.

4. Ta undan 1/5 av degen. Kavla ut resten till en rektangel något större än formen. Lägg på bakplåtspapper och flytta över till formen. Fördela fyllningen över. Kavla ut resten och skär till remsor som du garnerar med. Grädda på nedersta felsen ca 30 minuter.