



PIZZA MED
TOMATER

vikentomater®

Den här maträtten blir jag lika sugen på att laga varje gång jag läser receptet. Färska tomater på pizza är verkligen jättegott.

4 portioner	Fyllning:
20+20 minuter	4 msk tomatpuré
	4-6 gula små plommontomater
Deg:	4-6 röda små plommontomater
½pkt jäst	100 gram chèvre
2 dl ljummet vatten	1 dl rucolablad
1 msk rapsolja	färsk oregano
½ tsk salt	
4-5 dl vetemjöl	

Sätt ugnen på 250 grader. Gör degen, dela den i fyra bitar och låt dem jäsa under bakduk cirka 20 minuter. Skölj rucolan och skär tomaterna i skivor. Baka ut pizzadegen till fyra runda, platta kakor och fördela tomatpurén över dem. Lägg rucolabladen och tomatskivorna på pizzabottnarna och smula därefter getost och hackad oregano ovanpå. Baka pizzorna i ugnen cirka 10–15 minuter. Servera nygräddade!

Pizza har blivit något av en svensk vardagsrätt. Med getost blir den lite festligare, men det går förstås att byta ut den mot riven ost eller mozzarella om man vill. Säkert är att pizzorna blir lika uppskattade av vuxna som av barn.

Mer nyheter, info och recept på www.vikentomater.se