

# Restpizza



Redskap	Ingredienser
dl-mått krm-mått liten skål tesked att röra om med skärbräda kniv bakplåtspapper (ett per pizza) ugnsplåt (en per pizza) grytlappar	pizzadeg - 1 bit per person vetemjöl till utbaket  <b>tomatsås 1 pizza:</b> ½ dl passerade tomater 1 krm oregano 1 krm basilika några korn salt & svartpeppar  riven ost topping - se förslag

## Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.</li><li><input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.</li><li><input type="checkbox"/> Tvätta händerna.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.</li><li><input type="checkbox"/> Alla i köket gör sin egen pizza, med eget val av topping.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sätt på ugnen 225 grader och varmluft (fläkt) <b>När du väljer varmluft kan du ha flera plåtar i ugnen samtidigt.</b></li></ul>
<p>förslag på topping.....</p>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Förbered din topping genom att skära dina val i lagom stora bitar.</li></ul> <p><b>Tänk på att bara ta så mycket som du tänker använda!</b></p>



### **Tomatsåsen:**

#### **Häll i en liten skål**

- ½ dl passerade tomater
- 1 krm oregano
- 1 krm basilika
- några korn av salt & svartpeppar.
- Rör om med teskeden.

**Detta är för 1 pizza. Gör var sin egen sats eller öka på receptet till så många som ni är i köket.**



- Riv osten, **om ni inte har färdigriven ost.** Använd den grova sidan av rivjärnet.



- Lägg degklumpen mitt på bakplåtspappret.
- Strö över lite mjöl på degklumpen.









- Tryck ut degen från mitten och utåt.
- Fortsätt forma din pizza genom att trycka degen utåt från mitten.



- Tryck **INTE** ända ut till kanten utan lämna cirka 5 mm.
- Degen ska vara ganska tunn!



- Lägg över din pizza på en ugnsplåt.
- Bred ut din tomatsås på din pizzabotten.
- Bred **INTE** sås på kanterna.

	<input type="checkbox"/> Sprid ut riven ost ovanpå din tomatsås.
	<input type="checkbox"/> Fördela din topping på din pizza. <input type="checkbox"/> Lägg inte för tjockt lager med topping.
	<input type="checkbox"/> Sätt in din pizza i ugnen. <input type="checkbox"/> Du kan ha två plåtar i ugnen när du har varmluft. <input type="checkbox"/> Grädda tills osten smält och pizzan fått en fin färg och börjar bli <b>lite</b> brun på kanterna. <input type="checkbox"/> Det tar cirka 7 minuter, <b>håll koll i ugnen!</b>
	<input type="checkbox"/> Använd grytlappar när du tar ut din pizza, <input type="checkbox"/> Ställ plåten på spisen eller på grytunderlägg på arbetsbänken. <input type="checkbox"/> Servera din pizza nygräddad.
	<input type="checkbox"/> Diska och plocka undan efter dig. <input type="checkbox"/> Glöm inte stänga av ugnen.
	<p>Pizza är ett smart sätt att använda upp rester på!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gör pizzadeg eller använd färdig.</li> <li>• Gör en tomatsås eller använd tomatsåsröster, chilisås eller röd kebabsås.</li> <li>• Riv ostkanter till riven ost.</li> <li>• Toppa med saker du har i kylen eller frysen. Exempelvis; lök, paprika, tomat, oliver, svamp, majs, salami, tacofärs, rökt skinka/kalkon/kyckling, kycklingbitar och mozzarellaost. Du kommer säkert på ännu mer som du kan lägga på!</li> </ul>