Christers goda pizza

Deg:

2 deciliter vatten 37 grader, fingervarmt
2 teskedar bakpulver
5 deciliter vetemjöl
1 matsked matolja el olivolja

Ugnsvärme: 250 grader celsius i 12-15 minuter.

Ingredienser:

400 gram blandfärs eller nötfärs

1 påse gratängost eller skivad mild ost

1 burk krossade tomater
1 gul lök (stor)
(vitlök)
1 burk champinjoner, skivade, stor burk salt
2 matskedar basilika, gnid sönder
2 matskedar oregano, gnid sönder
svartpeppar
1 msk Worchestershiresauce
1 dl vispgrädde
2-3 lagerblad

Tillagning:

Tillsätt matoljan till vattnet, häll i mjöl blandat med bakpulver. Baka ihop (ej maskin!) detta till en fin deg. Bryn köttfärs och champinjoner var för sig och lägg upp detta på två tallrikar eller blanda.

Bryn löken och för över denna i en 2 liters kastrull. Häll i de krossade tomaterna. Tillsätt kryddorna, lagerbladen och efter ett stund Worchesteshiresåsen och grädden.

Låt detta stå på låg värme en stund (10 min.)

Pensla en långpanna med 1 matsked mat eller olivolja och kläm sedan ut degen i denna. Häll såsen över degen och lägg på köttfärs och champinjoner och överst gratängosten.

Istället för köttfärs och champinjoner brukar jag använda skaldjur: räkor, musslor, krabba.

Christer's good pizza

Dough:

2 deciliters of water 37 degrees, finger warm
2 teaspoons of baking powder
5 deciliters of wheat flour
1 tablespoon cooking oil or olive oil

Oven heat: 250 degrees Celsius for 12-15 minutes.

Ingredients:

400 grams of mixed mince or ground beef

1 bag of gratin cheese or sliced mild cheese

1 can of crushed tomatoes
1 yellow onion (large)
(garlic)
1 can of mushrooms, sliced, large can of salt
2 tablespoons basil, shredded
2 tablespoons oregano, grated
black pepper
1 tbsp Worcestershire sauce
1 dl whipping cream
2-3 bay leaves

Preparation:

Add the cooking oil to the water, pour in flour mixed with baking powder. Mix (not machine!) this into a fine dough. Brown minced meat and mushrooms separately and place this on two plates or mix.

Brown the onion and transfer it to a 2 liter saucepan. Pour in the crushed tomatoes. Add the spices, the bay leaves and after a while the Worchesteshire sauce and the cream.

Leave this on low heat for a while (10 min.)

Brush a baking pan with 1 tablespoon of food or olive oil and then press the dough into it. Pour the sauce over the dough and add the minced meat and mushrooms and the gratin cheese on top.

Instead of minced meat and mushrooms, I usually use seafood: shrimp, mussels, crab.