

# Mexikansk köttfärspizza

En jättegod pizza, och lätt att laga till många personer i långpanna!

**Antal personer:** 4 st

## Ingredienser

Botten:

2 dl vatten

1/2 paket jäst 25 g

1 msk matolja

1 tsk salt

6 dl vetemjöl, ca



Fyllning:

300 g köttfärs

1 msk smör eller margarin

1 tsk mexikansk kryddblandning

1 tsk oregano

1 tsk salt

1 vitlöksklyfta

1/2 dl tomatpuré

1 röd eller grön paprika

1 rödlök

3-4 dl riven ost

## Gör så här

1. Börja med pizzabotten: Värm vattnet till fingervärme, 37 grader i en kastrull eller mikron.
2. Smula jästen i en bunke. Häll över lite av vattnet och rör tills jästen löst sig.
3. Tillsätt resten av vattnet, olja, salt och nästan allt mjöl, spara lite till utbakningen.
4. Arbeta degen smidig. Låt den jäsa övertäckt 40 minuter på en rumsvarm och dragfri plats. Sätt ugnen på 250 grader.
5. Gör fyllningen: Bryn köttfärsen i matfett. Krydda med mexikansk kryddblandning, oregano och salt. Pressa i vitlöken och rör om.
6. Tryck eller kavla ut degen på en bakpappersklädd plåt till en stor, rund pizza eller gör en fyrkantig, tunnare som täcker hela plåten.
7. Kärna ur och finstrimla paprikan. Skala och skiva löken tunt. Fördela paprikan och löken på pizzan. Strö över osten.
8. Grädda pizzan mitt i ugnen ca 10 minuter eller tills den fått fin färg. Servera genast, med en pizzasallad eller grönsallad.