

Ciao Ciao

3 st

5 dl vetemjöl special (275 g)

1 tsk salt

2 ½ tsk bakpulver

65 g smör

1 ¾ dl mjölk

1 ½ dl passerade tomater

½ tsk oregano

½ tsk basilika

½ tsk salt

svartpeppar

1 vitlöksklyfta

300 g hushållsost

10 champignoner

½ gul lök

150-200 g tunt skivad oxfilé

Blanda mjöl, bakpulver och salt. Klicka i det kalla smöret och finfördela det med fingertopparna. Blanda i mjölken och arbeta ihop till en deg. Arbeta degen smidig på bakbordet i 5 minuter. Dela i tre delar och vira in dem i plastfolie.

Blanda tomaterna med kryddorna och den pressade vitlöken.

Riv osten grovt eller finhacka den i hushållsmaskin.

Skiva champignonerna och löken.

Sätt ugnen på 225° C.

Kavla ut degen till ovaler, ca 22 x 30 cm.

Lägg ett bakplåtspapper på arbetsbänken. Lägg en botten så att drygt halva ligger på pappret. Lägg 1/3 av osten på den halvan av degen som ligger på pappret. Lämna en kant på ca 2 cm runt om. Lägg på champignoner och lök. Klicka på tomatsås och täck med oxfilén. Fukta kanten runt om med lite vatten, torka lite lätt med en bit hushållspapper och vik över den andra halvan av degen kant i kant. Tryck till ordentligt runt om. Fukta kanten en gång till och torka lite. Vik in ca 1 cm av degen och tryck till den dubbelvikta kanten igen.

Gör likadant med de två andra pizzorna. Dra försiktigt över pappret på en plåt och sätt in den mitt i ugnen ca 10 min eller tills pizzorna har fått fin färg.

Tag ut plåten. Pensla en pizza i taget med lite olja och strö på lite oregano innan oljan torkat in. Servera genast.