

# Pizza

**Favorit hos de flesta som går att kombinera på olika sätt efter utbud och preferenser.**

*Deg:*

- 50 g jäst (eller bakpulver)
- Ev 2 tsk socker
- 1 tsk salt
- 0,5 dl rapsolja
- 3 dl ljummet vatten
- 7 dl vetemjöl (eller glutenfritt mjöl)

*Tomatsås:*

- 1 stor vitlök
- 0,5 dl rapsolja
- 1 burk konserverade tomater (eller färska)
- 0,5 kruk basilika
- Salt

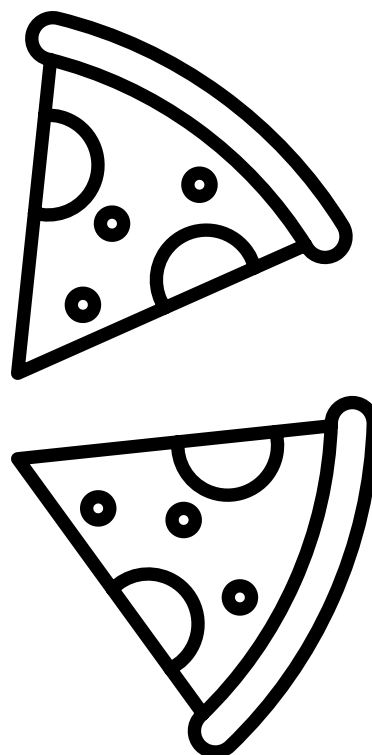
*Gör så här:*

- Smula ned jäst i en degbunke, tillsätt ingredienserna och knåda ihop degen.
- Låt jäsa ca 45 min. Förvärm plåt eller pizzasten. Knåda ut degen till lagom stora pizzor och lägg på plåten/pizzastenen. Bred ut tomatsåsen.

*Förslag på topping:*

- Squash stekt i tunna skivor med vitlök
- Lök
- Paprika
- Protein: valnötter, hasselnötter eller viltkött
- Ost (håller länge i rumstemperatur) eller veganost

Går bra att tillaga på grillen om du har en grillsten eller plåt.



**Gillade du receptet?** Ta gärna en bild och lägg ut på sociala medier. Tagga **#ModernKrismat** och **#lottakåren**.

Fler recept och tips finns på [www.svenskalottakaren.se/modernkrismat](http://www.svenskalottakaren.se/modernkrismat)

Vill du lära dig mer om hur du stärker din hemberedskap?  
Gå en kostnadsfri utbildning: [www.skötdigjälv.nu](http://www.skötdigjälv.nu)