



Hjärtformade pizzor till alla hjärtans dag

Kock: **Monika Österheim** Tid: **75 min** Portioner: **4**

Inget brustet hjärta på alla hjärtans dag så dela inte, baka var sin pizza! Goda, enkla, vegetariska små pizzor - perfekt förrätt eller snack till ett glas Allegro Primitivo.

Beräkna att tomatsåsen helst ska puttra ett par timmar. Finns inte tiden, låt den puttra medan du gör allt annat.

Idén och tomatsåsreceptet kommer från ett av Oenoforos pressevent där nya utseendet av trojänaren Allegro Primitivo presenterades. Dagen till ära hade den italienska kvarterskrogen Piatti i Stockholm lagat en Alla hjärtans dag-meny som genomgående passade väldigt bra till vinet. Jag bad om receptet på den goda tomatsåsen.

Jag har sedan använt Jessicas recept till pizzadegen.

Självklart kan du toppa pizzorna med dina favoriter. Grejen är att äta hjärtformade pizzor på alla hjärtans dag :))



INGREDIENSER

Tomatsås

olivolja
1 palsternacka
2 morötter
1 gul lök
4 vitlöksklyftor
2 msk tomatpuré
2 brk tomater av god kvalitet
1 tsk svartpeppar
2 tsk salt
6 blad basilika

Pizzadeg

10 g jäst (färsk)
1.5 dl fingervarmt vatten
1 tsk salt
3.5 dl vetemjöl
2 msk olivolja

Topping

buffelmozzarella
friterade salviablåd (frivilligt)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tomatsås: Skär palsternacka och morötter i små bitar och fräs i olivolja i en kastrull på medelvärme i ca 7-8 minuter. Hacka löken och fräs med ytterligare 5-6 minuter. Finhacka vitlöken. Tillsätt vitlöken och fräs snabbt under omrörning utan att den blir för mörk (smakar bara beskt). Tillsätt tomatpuré, blanda väl och ge den en smaknuff några minuter. Salta och peppra. Häll tomaterna över och låt såsen koka upp och småputtra minst en timme, gärna längre. Tillsätt basilikablåden. Mixa såsen med en stavmixer. Smaka av med salt och peppar, ev ett par nypor socker. Korrigera konsistensen om det behövs. För tunn, koka en stund utan lock. För tjock, späd med vatten.
- 2** Deg: Värm kallt vatten i en kastrull till dess att det blir fingervarmt, det går väldigt fort så det gäller att ha koll hela tiden så att vattnet inte blir för varmt. Smula sönder jästen i en bunke och lös upp med hjälp av det fingervarma vattnet (det är viktigt att vattnet inte är för varmt eller för kallt för då kan det bli svårt för degen att jäsa). Tillsätt olivolja, salt och vetemjöl och knåda degen i ca 10 minuter. Täck bunken med degen med en ren kökshandduk och låt jäsa i ca 35 minuter. Degen skall helst stå på ett varmt ställe under jäsningsprocessen men så länge som den inte står i svalare än rumstemperatur så går det bra.
- 3** Sätt ugnen på 250 grader, helst varmluft om ni har det. Dela degen i 4 lika stora delar och kavla ut vardera bit till ett hjärta, så tunt som möjligt på ett mjölat bord. Bred på ett tunt lager tomatås på vardera pizza. Dela mozzarrellan med en kniv eller med händerna och fördela jämnt. Grädda

pizzorna på mjölad plåt i ugnen i ca 5-10 minuter. Salta och peppra en aning och ringla fin olivolja över om du vill. Toppa eventuellt med friterade salviablåd.