

# Fat Head Pizza

## Fat Head Pizza

*Fat Head Pizza – Den här pizzan har gått viral efter [dokumentären Fat Head](#) från 2009. Jag hittade receptet hos 56 kilo och var tvungen att prova och Ja! Det blev verkligen gott. Jag gjorde om receptet något dock.*

### Ingredienser botten

1 påse (125 g) mozzarella som du river  
2 msk creme fraiche  
1 ägg  
3 dl [mandelmjöl](#)  
4 msk naturellt proteinpulver  
Salt

### Gör så här

Sätt ugnen på 220 gr.

Riv mozzarellan och smält den i en ugnform i ugnen. Klicka ner creme fraiche.

Rör ihop med en gaffel.

Vispa ner ägget så det blir en slät smet.

Vispa ner mandelmjöl, proteinpulver och salt. Använd gärna en matberedare, det tar någon minut att få ihop degen. Degen ska vara klibbig men inte kladdig. Pudra ner lite mer proteinpulver om degen är för kladdig.

Lägg degklumpen på bakplåtspapper (bak – plåtspapper, inte smör – papper) och lägg ytterligare ett papper över. Kavla metodiskt ut till en rund tunn platta. Nagga med gaffel.

Grädda i 6-8 minuter tills botten är gyllenbrun.

Häll på tomatsås, ost och önskad topping och grädda längst ner i ugnen till osten smält.