1 januari 2016

Knäckepizza räddar nyårslöftet  
**På nyårsdagen äter svenskarna tre gånger mer pizza än en vanlig lördag.  
Trots att det vanligaste nyårslöftet är att leva ett hälsosammare liv.**  
**En olösbar ekvation?**   
**– Inte. Med en pizza på knäckebröd klarar du nyårslöftet, säger Josef Hakimi, nordisk mästare i pizzabakning.**

Josef Hakimi är nyårslöftets räddare. Han tipsar om pizzan som knäcker.  I allt väsentligt handlar det om en helt vanlig pizza. Men istället för kolhydratspäckad pizzadeg som botten tar man ett runt knäckebröd.

Perfekt för den som både vill äta pizza – och starta årets första dag precis som utlovat.

– Den som inte har provat rynkar på näsan när jag erbjuder pizza på knäckebröd. De tror att det ska bli segt och blaskigt. Det är faktiskt precis tvärtom. Knäckepizzan blir lagom mjuk av tomatsåsen och behåller samtidigt sin krispighet, säger Josef Hakimi.

För den som inte ens orkar gå utanför dörren och hämta sin pizza. Gör knäckepizza® själv:

1. Ta ett runt knäckebröd
2. Stryk på tomatsås
3. Lägga på dina favoritpålägg (eller varför inte lite julrester)
4. Lägg på ost
5. In i ugnen i 10 minuter på 200 grader
6. Klipp pizzan i lagom stora bitar
7. Njut

**För mer information:  
Josef Haikimi**, nordisk mästare i pizzabakning, medlem i svenska pizzabagarlandslaget, säljansvarig och projektledare på Sveriges pizzaförening, 070-779 04 64.  
Sveriges pizzaförening: <http://pizzaforening.com/>   
  
**Annika Sund**, Marknadschef Leksands Knäckebröd, 070-651 36 32,  
[annika.sund@leksandsbrod.se](mailto:annika.sund@leksandsbrod.se)  
  
**Film hur du bakar knäckepizza®:** <https://www.youtube.com/watch?v=W_wb2FE95o0>   
**Knäckepizzarecept:** <http://www.leksands.se/knackepizza>   
**Högupplösta bilder:** <http://www.leksands.se/press#/latest_media>