

PORSJONSPIZZA

Deig

1,5 dl hvetemel
ei klype salt
1 ts tørrgjær

1 dl lunka vatn
1 ss olje



Slik gjer du:

1. Bland det tørre i ein bakebolle.
2. Ta lunka vatn frå springen. Ca. 40 °C.
3. Lag ei grop i det tørre og hell i vatn og olje.
4. Bland alt godt og elt litt. Dekk med eit klede og la deigen heve. Mens deigen står til heving kan du rydde, lage pizzasaus og gjere klart det du vil ha av topping
5. Ha litt mjøl på bakebordet. Elt deigen litt.
6. Bruk kjevle, og bak ut ein rund pizza som du legg på steikebrettet.

Pizzasaus

1 ss tomatpurè
1 ss ketchup
½ ts basilikum
½ ts oregano
Nokre dråpar vatn

Slik gjer du:

Bland alt i ei suppeskål og rør godt.

Topping

Fordel skinke/pepperoni/pølse/grønsaker på pizzaen. Ha på reven ost.

Steik pizzaen på 220°C i ca.15 minutt.

FAKTA

Den første pizzaen kjem faktisk frå Hellas. For om lag 3000 år sidan laga grekarane flatbrød som dei toppa med ulike grønnsaker og kjøtt. Den første italienske pizzaen vart laga i Napoli på 1800-talet.