

Pizza

Gör en pizzadeg, t ex så här:

25 g jäst (denna halva mängd räcker)

2,5 dl ljummet vatten ca 40 grader

1 tsk salt

1 msk olja

7-7,5 dl dinkelsikt (det ljusa mjölet)

Smula ner jästen i en bunke och häll över vattnet tills jästen löst sig. Tillsätt salt, olja och hälften av mjölet.

Arbeta ihop alla ingredienser och även resten av dinkelmjölet och knåda ordentligt. Låt jäsa i ca 1 timme

Sätt ugnen på 275 grader.

Kavla ut och placera den på bakplåtspapper.

Lägg dina favoritfyllningar på pizzabotten.

Placera hela pizzan längst nere på botten i ugnen (du behöver ingen plåt).

Grädda tills osten är gyllengul.

Vårt tips: Toppa med Mozarellaost så blir det extra gott!