

PIZZA



10 g gær
3 dl lunkent vand
1 tsk salt
150 g fuldkornshvedemel eller grahamsmel
300 g pizzamel mel eller almindeligt hvedemel

SÅDAN GØR DU:

Rør gæren ud i vandet, rør salt i og tilsæt først fuldkornsmelet.

Tilsæt derefter pizzamel lidt af gangen

Ælt dejen med hænderne, til den er glat og smidig på et meldrysset bord.

Lad den hæve tildækket i ½ - 1 time.

Fyld til pizza

1 glas rød pesto

1 pakke parmaskinke

1 rød eller gul peberfrugt i tern

½ ds ananas i små stykker

1 håndfuld ruccolablade

150 g revet ost

Pizza dejen rulles ud så den fylder en bageplade.

Pesto smørres ud over dejen

Parmaskinken lægges på

Peberfrugt og ananas fordeles oven på skinken

Osten fordels over pizzaen

Bages i ovnen på 210 grader i ca. 15 – 20 minutter

Ruccolablade fordeles over pizzaen inden servering