



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 grøn pesto

2-3 mellemstore kartofler skåret i så tynde skiver som muligt.

Ca. 200 g rygeost eller mozarella

ca. 2 spsk. frisk timian eller rosmarin

2-3 spsk. olie

½ tsk. Salt

Spred osten ud over pizzabunden

Fordel kartoflerne udover i et tæt mønster.

Drys med frisk rosmarin eller timian og havsalt og frisk peber.

Bag pizzaen i ca. 10 min. Ved 210 grader

Dryp med olie efter endt bagning og server med det samme