

k629

jente

norsk

Hvordan lage PIZZA.

Til Jimmy.

Deig:

1. 1/2 pk. gjær
2. 1 og 1/2 dl lunket vann
3. 2 ss olje
4. 1/2 ts salt
5. ca 4dl hvetemel

Hvordan bruke ovnen:

225°C

midterste rille

ca. 20 min.

Pizzasaus:

1. 150 g kjøttdeig
2. 1/2 finhakket løk
3. 1 båt finhakket hvitløk
4. 1 ss olje
5. 3 ss tomatpure
6. 1/2 dl vann
7. ts oregano
8. 1/4 ts salt
9. 1/4 ts pepper
10. 3 dl revet hvit ost

Når du har alt dette kan du starte ;)

Rør gjæren ut i lunket vann i bakebollen. Ha i olje, salt og hvetemel. Elt deigen godt at den slipper redskap og bolle. La deigen heve til dobbel størrelse, ca. 1/2 time. Lag sausen mens deigen heves stek kjøttdeig, løk og hvitløk i olje. Tilsett resten av ingrediensene. La sausen småkoke ca. 5 min. Kjevle ut pizzabunnen og legg den på et bakepapirkledd stekebrett.

K 629

Fordel sausen jevnt utoverdeigen. Dryss over ost. Stek pizzaen til bunnen er stekt. Lykke til.