

# Porsjonspizza (4 stk)

## Pizzadeig

½ pk gjær  
2 dl lunka vatn  
2 ss olje  
½ ts salt  
Ca. 5 dl kveitemjøl

## Slik gjer du:

1. Bland alt det tørre.
2. Ha i olje og vatn.
3. Elt deigen godt, slik at han slepp reiskapen og bollen godt.
4. La deigen heve til dobbel storleik, ca ½ time.
5. Når deigen er ferdig heva, veg du deiga og deler på fire, for å finne ut kor mykje kvar deigklump skal vege. Dette gjer vi slik at det blir like stor pizza på alle saman.

## Pizzasaus

1 charlottløk  
1 båt kvitløk  
1 ss olje  
3 ss tomatpurè  
1 dl vatn  
1ts oregano  
½ ts sukker  
¼ ts pepper  
¼ ts salt

## Slik gjer du:

1. Finhakk løk og kvitløk. Finn fram dei andre ingrediensane slik at du har alt klart.
2. Ha olje i ei lita gryte og sett på middels varme. Steik løk og kvitløk i 2 min.
3. Ha i vatn, tomatpurè, krydder, salt og sukker.
4. Lat sausen småkoke i ca.5 minutt. Smak til sausen med meir krydder om det trengs.

**Kvit pizzasaus**

2 dl Crème Fraiche

1 kvitløksfedd

1 ts tørket oregano/pizzakrydder

½ ts salt

½ ts pepper

**Slik gjer du:**

- 1) Finhakk kvitløk.
- 2) Bland kvitløken med crème fraiche, krydder, salt og pepper.
- 3) Smak til med meir krydder om det trengs.

**Vi lagar pizzaen slik:**

- 1) Alle kjevlar ut sin eigen lille pizza og tar saus og ost på.
- 2) Gruppa tar med steikebrettet bort til toppingen og tar på ønska topping.
- 4) Steik på 225 grader i 10- 15 minutt.

**Mulig topping:**

Ost

Skinke

Pepperoni

Kjøttdeig

Ananas

Paprika

Mais

Oliven