**PITAPIZZA**



**Fremgangsmåte:**

1 Ta ut alle stekebrett fra ovnen, slik at den er tom. Sett stekeovnen på 200 °C.

2 Finn frem en langpanne og dekk den med bakepapir. Legg pitabrød på bakepapiret og smør på pizzasaus.

3 Skjær hvitost i skiver.

4 Riv osteskivene og kokt skinke i små biter, og legg dem på pitabrødet.

5 Legg mais på pitabrødet. Legg alle pizzaene sammen på et stekebrett.

6 Sett stekebrettet midt i stekeovnen. Stek pitapizzaen i 11 minutter.

7 Finn frem en rist eller noe du kan sette det varme stekebrettet på. Bruk grytekluter og pass på, slik at du ikke brenner deg når du tar ut pitapizzaen

**Mens pizzaen steker:**

1 Dekk bordet med 4 tallerkener, 4 glass, kniv og gaffel til hver.

2 Rydd. Fyll en mugge med vann. Tørk og sett på plass etter oppvask.

3 Skyll alle redskapene dere har brukt.

4 Vask opp alle redskapene dere har brukt.

**Etter vi har spist:**

**Alle: Sett DIN tallerken, DITT glass og DITT bestikk i oppvaskmaskinen. Tørk over benk og vask.**