

Pølsepizza

Deig: ½ pk gjær	<i>Smelt margarinen, set panna til side og ha</i>
2 ss olje/ sm. margarin	<i>i vatnet. Kontroller at veska har rett</i>
1½ dl vatn	<i>temperatur (37°C) og bland i gjæren</i>
½ ts salt	<i>Bland saltet i mjølet og ha det meste av</i>
oml. <u>3,5 dl</u> kveitemjøl	<i>blandinga i det våte. Rør godt saman</i> <i>med ei brei sleiv til deigen er smidig og</i> <i>glatt og akkurat slipp bakebollen.</i>

Kjevl ut deigen, brett kanten litt inn og hev i 15 min.

Fyll: Tomatpuré	
middagspølse	- Skrell pølsa og del den i <i>små</i> terningar.
Purre	- Skjær opp purre på langs og skyll godt! Del purren i små skiver. La purren surre litt på steikjepanna.
1-2 tomater	- Skyll tomaten, del han i tynne skiver
reven kvitost	- Riv kvitosten fint på råkostjernet
pizzakrydder	- Fordél fyllet jamnt utover pizza- botnen nå denne er ferdig heva.

200 - 225° C
tid: oml. 15 min

midt i omnen

