



PIZZA

Bunn:

½ pk gjær
2,5 dl lunket vann
3 ss olje
½ ts salt
ca. 6 dl hvetemel



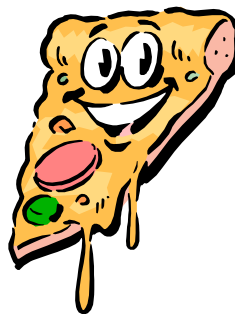
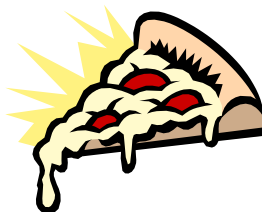
Slik gjør du:

1. Ta lunket vann fra krana, ikke mer enn 37 grader oppi en bakebolle.
2. Legg i gjæra og rør den ut i vannet med en gaffel. Det skal ikke være gjærklumper.
3. Tilsett olje og salt, rør rundt med et treredskap.
4. Mål opp 6 dl hvetemel og hell **litt og litt** mel oppi bollen.
5. Rør til deigen er fast og slipper bollen. (Kanskje du må ha litt mer mel enn 6 dl.)
6. **Forhev** deigen ca. 15 min.

Fyll:

200 g kjøttdeig
½ løk
1 fedd hvitløk
2 ss tomatpuré
5 ss pizzasaus/pizzatopping
1 dl vann
1 ts sukker
krydder (oregano, pepper, piffikrydder, litt salt)
ananas og mais (valgfritt)
pepperoni (valgfritt)

200 gram revet ost



Slik gjør du:

1. Hakk løken og hvitløken i **små** biter.
2. Ha 1 ts smør i steikepanna, plata på 6.
3. Steik løk, hvitløk og kjøttdeig i panna. Bruk trepinnen.
4. Ta panna bort fra plata. Ha i resten av ingrediensene i panna.
5. Kok hele blandinga i ca 5 min. på svak varme. Avkjøl fyllet.
6. Legg deigen på et bakepapir på steikebrettet.
7. Ta 2 ss nøytral olje på deigen. Dra deigen utover hele brettet.
8. Fordel pizzafyllet **jevnt** utover deigen med en slikkepott.
9. Dryss på revet ost.
10. Ta pepperoni på toppen av osten dersom du ønsker.
11. Etterhev pizzaen i ca 10 min. (kan droppe dette)

Steikes midt i ovnen på 210 grader i ca 20 min.