PORSJONSPIZZA



Pizzadeig:
3 dl lunkent vann
½ ts salt
½ pose tørrgjær
2 ss nøytral olje
7 dl hvetemel

Tomatsaus:
1 boks tomatpuré
1 fedd hvitløk - finhakket
1 ss oregano
2 ss basilikum

Slik gjør du:

1. Varm opp vannet i ei gryte til det blir lunket.
2. Bland mel i en bakebolle og ha i tørrgjæren.
3. Ha i vann og elt deigen godt.
4. Ha så i salt og olje og elt litt mer til du har en smidig deig.
5. Dekk til bakebollen og la deigen heve.
6. Kjevle ut pizzadeig til en runding og legg på et stekebrett.
7. Ha tomatsaus oppå deigen sammen med valgfritt fyll:

   - kjøttdeig
   - pepperoni
   - skinke
   - mais

8. Ha revet ost på toppen.
9. Stek midt i ovnen på 225 grader i 8-10 min.