



PIZZA DE CAVOLFIORE

6, HENNUMARKA SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

2 Ss	Fersk oregano
200 Gram	Blomkållris
150 Gram	Revet ost
300 Gram	Pizzamel
1 Boks	Pizzasaus
3 Ss	Olivenolje
20 Gram	Tørrgjær
2 Dl	Lunkent vann

SLIK GJØR DU:

- 1 Bland pizzamel, tørrgjær og blomkållris i en bolle.
- 2 Tilsett lunkent vann og olivenolje.
- 3 Elt deigen godt.
- 4 Strø litt mel på deigen, dekk til med kjøkkenhåndkle.
- 5 Del deigen i to. Kjevle en så tynn som mulig.
- 6 Smør på pizzasaus og revet ost.
- 7 Stek på 250 grader til pizzaen begynner å bli gylden (ca 10 minutter)