



## HJEMMELAGET PIZZA

6A, FRAMNES SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 pk Gjær
- 1 dl Topping etter eget ønske:  
 gjerne middagsrester, pålegg  
 som skin,e, pepperoni, tomat,  
 oliver, paprika, annanas, ost  
 eller annet.
- 1 ts Salt
- 1 ss Krydder som pizzakrydder,  
 oregano eller lignende
- 2 ss Olje
- 1 pk Knuste tomater med krydder
- 500 gr Hvetemel
- 3 ss Tomatpure
- 3 dl Vann

### SLIK GJØR DU:

- 1** Deig:  
 Bland sammen hvetemel, tørrgjær og salt i en bakebolle. Hell vannet (40\*c) og oljen i en grop i melet. Bland og kna til en jevn deig. La heve til dobbel størrelse.
- 2** Bland sammen tomatpure, knuste tomater og krydder.  
 Kjør i en blender. Smak til med mer krydder.
- 3** Del deigen i fire porsjonspizzaer. Smør på saus og legg på ønsket fyll.  
 Fordel ost over.  
 Stekes midt i ovnen i ca ti minutter.
- 4** Bruk gjerne rester etter middag eller grønnsaker i kjøleskapet. Osten bør være norskprodusert så den ikke trenger å reise så langt.