



## PIZZA

6B, ÅFOSS SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 6 porsjoner

#### PIZZABUNN

1 kg	hvetemel
0.5 pk	tørr gjær
7 dl	lunket vann
2 ts	salt
1 ss	honning

#### PIZZAFYLL

4 dl	tine revet ost
1 boks	pizzasaus
1 pk	kokt skinke

### SLIK GJØR DU:

**I** Forvarm ovnen til 225 grader. Du putter sammen gjær vann og hvetemel sammen. Putter i litt honning og salt. Etter det må den heves i 30 minutter. Du kjevler ut deigen og legger den over på bakepapir som er oppå en langpanne. Du sprer tomatsaus utover deigen, legger på ost, kinke eller hva du har lyst på. Så setter du den i stekeovnen på 225 grader. Så venter du i 15-20 min og så er den ferdig.