



HJEMMELAGET PIZZA

6B, FRAMNES SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 ts	Salt
3 ss	Tomatpure
2 ss	Olje
1 ss	Ønsket krydder som pizzakrydder, oregano eller lignende.
500 gr	Hvetemel
3 dl	Vann
1 pk	Knuste tomater med krydder
1 pk	Gjær
1 dl	Ønsket topping, gjerne rester etter annen mat: pepperoni, skinke, pølse, ost, tomat, paprika, oliven, kjøttboller, annanas eller annet.

SLIK GJØR DU:

- 1** Deig:
Bland sammen mel, tørrgjær og salt i en bakebolle. Hell vannet (40*c) og olje i en grop i melet. Bland og kna til en jevn deig. La heve til dobbel størrelse.
- 2** Pizzasaus:
Bland sammen tomatpure, knuste tomater og krydder. Kjør i blender. Smak til med mer krydder.
- 3** Sett ovnen på 225 grader.
Del deigen i fire og kjevle ut hver sin porsjonspizza.
Fordel saus på pizza og legg på ønsket fyll.
Fordel ost over.
Stekes midt i ovnen i ca ti minutter.
- 4** Vi anbefaler å bruke ost produsert i Norge, så den ikke må reise så langt. Bruk gjerne rester fra pålegg, grønnsaker eller middag til topping på pizza. Kyllingkjøttdeig vil være mer bærekraftig på utslipp enn okse og lam. Dyrker du tomater eller andre grønnsaker, eller kjenner til et gårdsutvalg i nærheten, så blir det kortreist mat.