



VEGETARPIZZA

6, LILLEBY SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 0.5 ts salt
- 1 stk champignon
- 2 ss olje
- 0.5 stk rødløk
- 3 dl lunket vann
- 1 ts oreganokrydder
- 0.5 stk hvitost
- 1 pk tørrgjær
- 0.5 boks hakkede tomater
- 6 biter ananas
- 7 dl Hvetemel
- 1 stk rød paprika
- 1 ss mais
- 2 stk asparges

SLIK GJØR DU:

- 1** Bland sammen hvetemel, tørrgjær og salt.
Ha i olje og vann.
Rør med ei tresleiv og bland sammen til en fin deig.
La deigen heve mens du lager resten av pizzafyllet.
- 2** Bland sammen tomatpurè/hakkede tomater med krydder.
Smak underveis.
- 3** Riv ost
Kutt opp grønnsaker du skal ha på pizzaen.
- 4** Kjevle ut deigen og legg det på bakepapir.
Ta på tomatsausen.
Ta på ost.
Ta på grønnsaker.
- 5** Stek pizzaen midt i ovnen i ca.10-15 minutter.