



## VEGETARPIZZA

6D, FJELL SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

3 ss	Pesto
25 stk	pinne kjerner
3 dl	lunket vann

### FYLL

25 stk	pinnekjerner
7 dl	hvetemel
5 ts	krydderost
1 ts	salt
1 pk	mozzarellaost
2 ss	olje
3 stk	tomater
1 pk	fersk gjær

### SLIK GJØR DU:

- 1** forvarm ovnen på 200 grader  
Bland sammen gjær, salt og siktet hvetemel. Bland vann og olivenolje, la deigen hvile i ca 30 min, eller til den er dobbel størrelse.  
Kjevl ut deigen i en stor eller to mindre pizzabunner.  
legg bunnen på et bakepapir og forstek bunnen i noen minutter [ca 4 minutter]  
ta bunnen ut av ovnen og ta på pizzafyll
- 2** Fyll.  
- smør pestoen jamt ut over pizzabunnen  
- skjære tomatene i tynne skiver  
- strø mozzarellaosten over pizzaen  
- ta en te-skjer og legg litt ost rundt på pizzaen.  
- strø pinne kjerner over osten
- 3** steikovn: 200 grader i ca 10 - 12 min  
pynt pizzaen med friske rucicola blader [ca en håndfull]  
Server meg urte/rømmedressing og en lett salat
- 4** Kos deg :)