



VEGETARPIZZA

6, SOKNEDAL SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 7 porsjoner

1 stk	Brokkoli
3.5 dl	Sammalt speltmel grovmalt
50 g	Coop ruccola
7 dl	Siktet hvetemel
3.5 dl	Sammalt bygg Skjåkmjøl Norge
0.5 stk	Norvegia original Tine hvitost
0.5 stk	Pakke tørr gjær
2 boks	Ånglamark økologisk tomatsaus
1 stk	Xtra rød paprika
7 dl	Lunkent vann

SLIK GJØR DU:

- 1** Grov pizzabunn
Bland de forskjellige meltypene i en stor bolle. Bland gjæren sammen med melblandingen, hell deretter vannet i det tørre og tilsett olje. Arbeid deigen godt sammen.
- 2** Elt deigen myk, smidig og elastisk, det tar ca. 5-10 min. Dekk til bollen med deigen og hev den til dobbel størrelse.
- 3** Pizzafyll
Skjær paprikaen i små biter.
Del brokkolien i små buketter.
Rasp ost.
- 4** Kjevle ut deigen så stor som du vil ha den, eller del den i to. Smør bunnen med tomat saus, og dryss på osten. Legg deretter på paprika og brokkoli.
- 5** Stek pizzaen på midterste rille i ovnen ved 230 grader i 10-15 minutter. Strø deretter på ruccola og salt hvis du vil.