

Pizza

Ingredienser:

4,5 dl hvetemel
2 ts salt
1 pk tørrgjær
2 ss olje
2 dl lunkent vann
Pizzasaus el hakkede tomater på boks.
Ost
Krydder (hvitløk, oregano, basilikum)
Løk
Paprika
Pepperoni, spekeskinke, bacon el.

Gjennomføring:

Bland mel, salt og tørrgjær i en bolle. Bland inn 2 dl lunket vann og olje og elt deigen. La den hvile i 20 minutter i nærheten av bålet. Kutt opp grønnsaker. Smør et aluminiumslokk med litt olje og trykk deigen ut på lokket. Smør på litt pizzasaus, ha på ost, løk, paprika og f.eks pepperoni. Krydre med oregano, basilikum og hvitløk. Stek pizzaen på lokket i oven til osten har fått en gyllen farge. I sjusteinsovn kan det være lurt å ha noen tynne vedskier liggende under lokket.