Pizza

2 pizzaer:

30 g gær
2 dl lunkent vand
1½ spsk oliven olie
¾ tsk salt
Ca. 265 g hvedemel
+ mel til ældning

Forslag til fyld:
Krydret oksefars m/rød peber, champignons, baconstykker

Skinke, tomat

Forskellige oste*: gedeost, frisk mozzarella, brie, roquefort + sorte oliven

Tun, løgringe, sorte oliven, tomater

Fordel revet ost på fyldet og strø evt. med oregano

Lav en oliedressing med hvidløg til at smøre på pizzaen, når den er bagt

Rør gæret ud i det lunkne vand
Tilsæt olie og salt
Sigt melet i lidt efter lidt og rør dejen til en jævn masse - ælt til sidst dejen med hænderne med lidt ekstra mel, til den er smidig og blød
Lad dejen hæve et lunt sted ca. 45 min

Tag dejen ud på et melet bord og ælt luften ud.
Dej dejen i 2 stykker
Lad den hvile i ca. 5 min

Rul hvert stykke ud til en pizza og læg den på en bageplade med bagepapir

Smør pizzasauce på pizzaerne og læg fyld på efter smag
Drys med ost og krydr med oregano

Sæt pizzaerne i en forvarmet ovn ved forholdsvis høj temperatur (245 gr.)
I ca. 12 minutter – skal være sprøde i kanten