



## PIZZA DELIZIOSA

6A, GYLLENBORG SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 2 porsjoner

#### PIZZADEIG

200 g	hvetemel
0.5 ts	gjær
1 dl	lunket vann
1 ts	olivenolje
1 ts	salt

#### TOPPING

200 g	kyllingkjøttdeig
0.5 stk	paprika
2 ss	tomatsaus
200 g	revet ost

### SLIK GJØR DU:

- 1 Skru ovnen på 220 grader
- 2 Ha gjær, salt og lunket vann i en bolle.
- 3 Tilsett olivenolje og mel, men spar litt mel i tilfelle deigen er for klissete.
- 4 Kna deigen.
- 5 La deigen heve litt mens du kutter opp paprika i terninger og steker kyllingkjøttdeigen.
- 6 Kjevle ut pizzadeigen til ønsket størrelse og legg den på et stekebrett med bakepapir.
- 7 Legg på tomat saus, ost, paprika og kyllingkjøttdeig.
- 8 Stek pizzaen midt i ovnen i ca. 20 min.
- 9 Nyt pizzaen!