



VEGETARPIZZA

6D, FJELL SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

3 stk	tomater
1 pk	fersk gjær
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

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 ruccola blader [ca en håndfull]
Server meg urte/rømmedressing og en lett salat
- 4** Kos deg :)