



KLIMA KOKKENE



PIZZA DE CAVOLFIORE

6, HENNUMMARKA SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

20	Gram	Tørrgjær
2	DL	Lunkent vann
2	Ss	Fersk oregano
200	Gram	Blomkållris
150	Gram	Revet ost
300	Gram	Pizzamel
1	Boks	Pizzasaus
3	Ss	Olivenukje

SLIK GJØR DU:

- 1 Bland pizzamel, tørrgjær og blomkållris i en bolle.
- 2 Tilsett lunkent vann og olivenukje.
- 3 Elt deigen godt.
- 4 Strø litt mel på deigen, dekk til med kjøkkenhåndkle.
- 5 Del deigen i to. Kjevle en så tynn som mulig.
- 6 Smør på pizzasaus og revet ost.
- 7 Stek på 250 grader til pizzaen begynner å bli gylden (ca 10 minutter)