

Bos Pizza.



Hansens opskrifter

Dej:

25 g gær.
2 dl. lunkent vand.
2 spsk. olie.
1 æg.
1 tsk. salt
300 g pizzamel
100 g durum hvedemel.

Udførelse:

Gæren udrøres i vandet.
Olie, æg, salt og mel tilsættes.
Dejen æltes igennem til den er smidig.
Dejen stilles lunt til hævning ca. 3/4 time.

Dejen deles i 4.
Udrulles til pizzabunde på meldrysset bord.

1 dåse flåede tomater blendes med lidt oregano og 3 fed finthakkede hvidløg.

Tomatpastaen smøres ud på pizzabundene, der drysses med revet Mozzarella ost.
Der fordeles fyld over osten efter smag.

Bages i forvarmet ovn med pizzasten på 225° i ca. 10 minutter, til kanten begynder at tage farve.

