

Pizza til 3.

10 g	Gær
2 dl	Lunkent Vand
2 spsk.	Olivenolie
3 dl	Hvedemel
1 dl	Grahamsmel
1/2 dl	Fuldkornsmel (eller rugbrødsblanding)
1 spsk.	Oregano
1 tsk.	Salt

- Opløs gær i vandet
- Tilsæt olie
- Tilsæt grahamsmel og fuldkornsmel
- Tilsæt oregano og salt
- Rør i dejen
- Tilsæt resten af melet lidt efter lidt og ælt dejen i mens.
- Når dejen er blød og elastisk så er den færdig.
- Lad den hæve i 1 time på bordet overdækket
- Del dejen ud i 3 lige store dele
- Lad den hæve i 30 minutter på bordet
- Tænd ovnen på 250 grader
- Rul pizzadejen så flad som du har kræfter til, eller lav den tykkelse pizzabund, som du kan lide. Husk den hæver i ovnen.
- Bag bundene på 250 grader i 5 minutter eller til dejen er lidt brun i kanten.
- Tag den herefter ud og smid det fyld på, som du ønsker. Bag igen på 250 grader. Til osten er smeltet. Det kan tage i mellem 5 og 15 minutter alt efter mængden af fyld