

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

- 4 port
- Övrigt, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

LEILAS PIZZA

Ingredienser

50 g jäst
2 tsk socker
1 tsk flingsalt
1/2 dl olivolja
3 dl vatten *(ljummet)*
7 dl vetemjöl
(Special (kan ta fullkorn))

Topping

1 hg salami
3 dl ost, riven
1 burk tomater, krossade
1 burk ananas
100 g bladspenat
1 st paprika
100 g champinjon
2 st tomat

Gör så här

1. Blanda jäst, socker, salt, olja och fingervarmt vatten (37 grader) i en degbunke.

2. Rör i mjöl, lite i taget, tills du får en fast och elastisk deg. Spara resten av mjölet till utbakning.

3. Jäs degen i bunken under bakduk i cirka 25 minuter.

4. Dela degen på 4 bitar och baka ut dem med kavel på mjölat bakbord.

Grädda i ugnen ca 10-15 min med all eller valfri mängd topping