

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 4 port
- Övrigt, Bakning

PIZZABOTTEN/ ÄKTA*

Ingredienser

25 g jäst
1,5 dl vatten *(ljummet)*
salt *(3/4 tsk)*
4 dl vetemjöl

Gör så här

Smula jästen i en bunke. Rör ner 37 gardigt vatten så jästen löser sig.

Blanda ner vetemjöl och salt.
Arbeta degen smidig.

Jäs till dubbel storlek ca 45 minuter.

Knåda degen en stund på bakbord. låt jäsa ytterligare 10 minuter.

Kavla ut på en bakpappersklädd plåt.

Bred över tomatsås och lägg på fyllning.

Grädda i 300 grader ca 5 minuter,