

Hva	Hverdagspizza.
Hvordan	<p>Fremgangsmåte: Sett ovnen på 200 grader. Rør sammen ingrediensene til pizzabunnen, deigen skal være ganske klissete. La den svulle i 10 minutter. Deigen vil bli fastere under svellingen pga. havremelet. Smør så pizzabunnen jevnt utover et bakebrett med bakepapir, ca 1,5 cm tykt. Du kan bruke hendene til å presse den ut.</p> <p>Stek i ovnen i 15 minutter, fiks fyllet mens du venter. Bland kremost og pesto godt i en skål. Hakk paprika, vårløk og rasp osten. Ta pizzabunnen ut av ovnen, smør på kremost og pesto -blanding, dryss over paprika, vårløk, hakket skinke, krydre med litt basilikum og dryss over hvitost til slutt.</p> <p>Ettersteges på 200 grader til osten er smeltet og gyllen.</p>
Hva trenger vi for å gjennomføre:	<p>Bunn: 300 g havremel 2 egg 125 g. kesam 2 ts bakepulver ½ ts salt 2 – 2,5 dl. vann</p> <p>Pizzafyll: 2,5 ss kremost naturell light 2,5 ss rød pesto 200 g skinke 1 hel hakket paprika 2 kuttete vårløk Raspet ost – ca. 150 g Basilikum Basilikum</p>
https://livegym.no/2020/02/16/hverdagspizza/	