

Pizza m. svampe, artiskokker og parmaskinke

Mandag. 10 oktober

Ingredienser

25 g gær
2 dl vand - lillefingervarmt
tsk. olivenolie
 $\frac{3}{4}$ tsk. groft salt
325 g pizzamel (ca. 5½ dl)

1 glas pizzasauce
300 gr. Mozzarella
150 gr. Svampe
100 gr. Artiskokker
100 gr. Parmaskinke

Basilikum

Fremgangsmåde

Rør gær og vand sammen i en skål. Tilsæt olie, salt og mel (hold lidt mel tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk skålen med fx et låg og stil dejen til hævnning et lunt sted i ca. ½ time. Sæt en bageplade til opvarmning i ovnen. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 2 portioner og rul hver portion ud til en oval plade (ca. 25 x 35 cm). Læg pizzabundene på to stykker bagepapir.

Skær osten i tynde skiver og læg den ovenpå.

Fordel skivede svampe, artiskokker og skinken.

Bag Pizzaerne 10-12 minutter til de er sprøde og osten er smeltet.

Drys den færdige pizza med basilikum blade.