

# Pizza

## Dej:

Gær.....25 g  
Lunkent vand.....2 dl  
Salt.....½ tsk  
Olie.....3 spsk  
Hvedemel.....400 g

## Fyld:

Hakkede tomater.....½-1 ds  
Revet ost.....50 g  
Skinke i strimler.....100 g  
Oregano

1. Rør gæren ud i det lunkne vand, og tilsæt salt, olie og mel.
2. Ælt dejen godt, lad den hæve, ælt den igen og rul den ud. Forbag den herefter så den lige når at få en fast overflade på ca. 1 mm.  
Under forbagningen vil der opstå luftbobler, som punkteres med en gaffel.
3. Smør tomaterne ud over bunden, fordel skinken, drys ost på, og bag pizzaen midt i ovnen ved 220 grader i ca. 20 minutter.
4. Drys evt. med oregano ved servering.

Tip: Pres hvidløg i en sjat olie, og server det til i en kop.

Tip: Hak lidt frisk chili, rør det i en sjat olie, og server det til i en kop.

