

PIZZA MED PAPRIKA, OLIVEN OG ANANAS

Deig:

2 1/2 dl hvetemel

2 dl grovbakstmel

25 g gjær

1 ts salt

1 1/2 dl vann

en klunk olje

Slik gjør du:

Bland alt det tørre, tilsett vann og olje og bland deigen sammen. La den heve ca 30 min. Trykk/kjevle deigen ut og legg den på et stekebrett med bakepapir. Tilsett tomatsausen, (se oppskrift under), legg på revet ost og fordel paprika, oliven og ananas over. Stekes i 20 min på 225 grader.

Tomatsaus:

1 løk

1 – 2 fedd hvitløk

1/2 fersk chili, eller litt tørket

1 boks hakkete tomater som du siler av mesteparten av juicen

1/2 ts salt, sukker og pepper

1/2 hakket paprika og litt ananas og oliven i skiver til topping (hva er topping?)

Slik gjør du:

Stek løk, hvitløk og chili, tilsett tomatsaus, salt, pepper og sukker. La sausen koke seg inn/reduseres, (dvs at den tykner), fordel den på pizzabunnen, følg så oppskriften over.

Bon appetit!