



Grov pizzabunn, glutenfri

Deilig hjemmelaget pizza med grov pizzabunn! Denne oppskriften gir to runde italienske pizzaer eller en langpanne pizza

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL

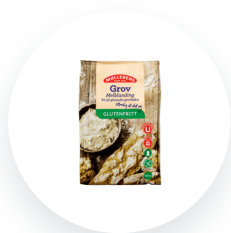
Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i vann og tilsett resten av ingrediensene
- ② Elt deigen godt sammen i en kjøkkenmaskin eller for hånd, ca. 5 min
- ③ Strø mel på bordet og kjevle deigen ut til to runde italienske pizzaer eller en langpanne pizza
- ④ Ha på fyll og la pizzaen heve lunt og tildekket i ca. 60 min
- ⑤ Stek pizzaen midt i ovnen på 250 °C i 10 - 12 min, eller til osten er smeltet og gyllen

Ingredienser

350 g	Møllerens Grov Melblanding, glutenfri
4 dl	lunkent vann
25 g	fersk gjær eller tørrgjær
2 ts	salt
2 ts	sukker og honning
2 ss	olje

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Grov
Melblanding,
glutenfri

Lignende oppskrifter



Focaccia med feta og urter, glutenfri

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Grove horn, glutenfri

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Hamburger- og pølsebrød, glutenfri

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Pizzabunn, glutenfri

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS