



## Pizza med grov bunn

🕒 OVER 60

👤 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Bland alle tørre ingredienser
- ② Tilsett olje og lunket vann
- ③ Lag deig som settes til heving
- ④ Når deigen er hevet til ca. dobbel størrelse, kjevles den ut og legges på bakepapir på en stekeplate
- ⑤ Lag enten en stor eller to små pizzaer. Etterhev
- ⑥ Forstek pizzabunnen noen minutter på ca. 200-210 °C
- ⑦ Ta ut, avkjøl litt og legg fyllet lagvis på pizzaen
- ⑧ Sett ferdig pizza i ovnen og stek i ca. 10 min, til osten er smeltet
- ⑨ Server gjerne med en god salat som tilbehør



TIPS

Server gjerne med en god salat som tilbehør

# Ingredienser

## Deig

180 g	Møllerens Fibra Fullkornshvetemel
50 g	Møllerens Rugmel siktet
50 g	Urkraft Havregryn lettkokte
1 pk	tørrgjær
1-2 ss	olje
2 dl	lunket vann

## Pizzafyll

400 g	karbonadedeig stekes
1 glass	pizzafyll
6 stk	rå sjampinjong i skiver
1 stk	rød paprika i biter
1 stk	liten eller 1/2 stor rå løk i tynne skiver
2-3	tomater
	revet ost (fint å bruke ost med litt mindre fett)



I stedet for Sammalt Rug kan du bruke Sammalt Speltmel

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Fibra  
Fullkornsh  
vetemel

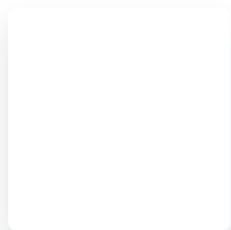


Møllerens  
Rugmel  
siktet



Urkraft  
Havregryn  
lettkokte

## Lignende oppskrifter



Pizzasnurr  
er

🕒 OVER 60

🍴 MIDDELS