



Pizzabunn, glutenfri

Om du ikke kan spise gluten, men gjerne ønsker å servere velsmakende pizza, prøv gjerne vår pizzabunn som er glutenfri

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Tøm innholdet i posen med pizzafyll, gjær, lunkent vann og olje i en bakebolle
- ② Elt deigen i 3 - 5 min. i kjøkkenmaskin eller rør godt sammen for hånd (bruk en slikkepott for å unngå at pulveret setter seg i bunnen)
- ③ Kjevle deigen ut på et bakepapir ca. 30 x 30 cm og legg den på et stekebrett. Legg på ønsket pizzafyll (f.eks. saus, skinke, ost)
- ④ Hev under plast/ kjøkkenhåndkle i 20-30 min
- ⑤ Stek pizzaen ved 225 °C på midterste rille i 17 - 20 min. avhengig av ovn



For å få en ekstra sprø pizzabunn benytter du en pizzastein. Varm pizzasteinen opp i stekeovnen før du skyver pizzaen over på pizzasteinen. Behold bakepapiret på. Du kan også forvarme et stekebrett i ovnen

- ⑥ Avkjøl pizzaen på rist

Ingredienser

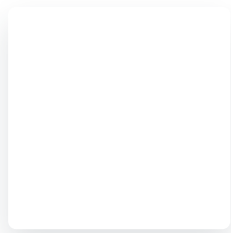
1 pose	Møllerens Pizzabunn, glutenfri
1 pk	gjær
2,5 dl	lunkent vann (ca. 38 °C)
2 ss	olje

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Pizzabunn,
glutenfri

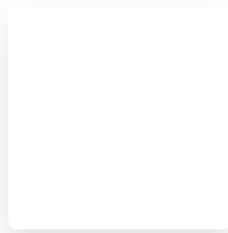
Lignende oppskrifter



Focaccia
med feta
og urter,
glutenfri

🕒 OVER 60

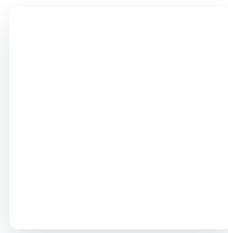
👤 ENKEL



Grov
pizzabunn,
glutenfri

🕒 OVER 60

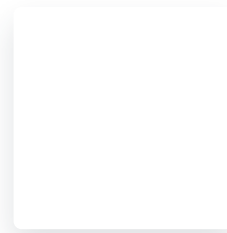
👤 ENKEL



Grove
horn,
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Hamburge
r- og
pølsebrød,
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS