

## Pizzadej 2 portioner



### Ingredienser:

- 50 g gær
- 2,25 dl lunken vand
- 3 spsk olie
- 6 dl mel
- 1 tsk salt

### How to:

1. Udrør gæren med lunket vand
2. Tilsæt olie, mel og salt
3. Ælt dejen sammen og sæt dem til hævning i 30 min
4. Rul dejen ud og læg den på en bageplade med bagepapir
5. Smør bunden med ketchup og put dit fyld på
6. Bages i 15 min ved 235 g