

Pítsasnúðar



+



=



HRÁEFNI

- 2 og 1/2 teskeið lyftiduft
- 1/2 teskeið salt
- 5 desilítrar hveiti
- 2 desilítrar vatn
- 2 matskeiðar matarolía
- Pítsasósa og ostur



AÐFERÐ

- Byrjum á því að þvo hendur og setja á okkur svuntu!



220°C

- Stillum ofninn á 220°C og blástur.
- Við tökum stóra skál og sleif til að hræra.



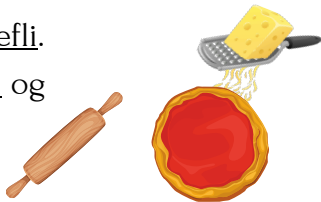
- Setjið fyrst þurrefnin saman í skál og hrærið vel. Síðan vatn og olíu.

- Bætið við vatni eða hveiti ef þörf er á. Það á að hnoða deigið vel.



- Finnið bökunarpappír og plötu. Setjið deigið á borð með hveiti á.

- Fletjið deigið út með kökukefli. Smyrjið það með pítsa-sósu og stráið rifnum osti yfir.



- Rúllið upp deiginu og skerið í bita. Raðið á bökunarpappír og bakið í ofni í 10-15 mínútur.