



Fuldkornspizza

Ingredienser:

- 30 g gær
- 8 dl. lunkent vand
- 2 tsk. salt
- 600 g fuldkornshvedemel
- 800-1000 g hvedemel (gerne durumhvede)
- 2 spsk. koldpresset olivenolie
- Vilde urter, f.eks. brændenælde, ramsløg, skovsyre og/eller fuglegræs

Fremgangsmåde:

Opløs gæren i vandet. Tilsæt salt og rør mel i og ælt godt. Tilsæt de indsamlede urter og lad evt. dejen hæve en times tid. Dejen rulles tyndt ud og laves til små pizzaer og fyldet kommes på. Pizzaerne kommes på de små pander og bages på bålet.

OBS: Vær opmærksom på at det er vigtigt at dejen er rullet tyndt ud, da pizzaerne ellers er længe om at bage og let bliver brændte i bunden.

***** Husk at rydde op og vaske op efter Jer*****