

PIZZA

med kikärtsbotten



Ingredienser - Pizzabotten 2 pers

- 3 dl kikärtsmjöl
- 2 dl vatten
- 0,5 tsk salt
- ½ msk torkad basilika

Ingredienser - tomatsåsen

- 1 paket med passerade tomater
- 2 msk olivolja
- 1 tsk salt
- 2 msk oregano
- 1 vitlöksklyfta, pressad

Ingredienser - pålägg på pizzan

- ¼ squash/zucchini, hyvlade bitar med osthyvel
- 2 små tomater, i skivor
- 1 dl oliver, hackade
- ½ rödlök, hackad
- ev fetaost

lite ruccola att ha på efter gräddningen

Gör så här

1. Blanda ihop alla ingredienser till botten och låt stå i ca 10-15 minuter
2. Sätt ugnen på 225 grader
3. Smeta ut degen på ett bakplåtspapper. Se till att det inte blir för tunt, då den kan brännas.
4. Grädda botten i ca 10 minuter. Håll koll!
Under tiden gör du tomatsåsen.
5. Blanda alla ingredienser och låt puttra i några minuter.
6. Ta ut botten från ugnen och häll på tomatsåsen.
7. Toppa med grönsakerna eller dina favoritpålägg.
8. Grädda i ytterligare 10 minuter eller tills den fått färg.
9. Ha på lite färsk ruccola på toppen