

Pizzabotn fyrir 2.

1 $\frac{1}{2}$ dl volgt vatn

1 $\frac{1}{2}$ tsk þurrger

$\frac{1}{2}$ tsk sykur

$\frac{1}{4}$ tsk salt

1 msk matarolía

Um 3 dl hveiti (og meira ef þarf)

1. Hitið ofninn í 220 gráður og blástur.
2. Volgt vatn, þurrger og sykur sett í skál og látið bíða í 2-3 mín (gerið á að leysast upp)
3. Salti og olíu bætt úti og 2 dl af hveiti hrært saman við, hveiti bætt smám saman við þar til hægt er að hnoða deigið. Látið það lyfta sér í 10 mínútur í skálinni.
4. Hnoðið deigið aftur. Breiðið deigið út, setjið á bökunarplötu með pappír.
5. Setjið sósu botninn og álegg. Bakið í 8-10 mínútur, betra að fylgjast vel með.