



### **Ingredienser:**

25 g. gær eller 2 dl surdej

3 dl. lunkent vand

1 spsk. olie

1½ tsk. salt

Ca. 8 dl. let sigtet ølandshvedemel

Rør gæren eller surdejen ud i det lunkne vand. Tilsæt derefter olie, salt og mel.

Ælt dejen grundigt sammen og stil den til hævnning i 30-45 minutter under et klæde. Hvis du bruger surdej, skal dejen hæve 8-10 timer ved stuetemperatur eller 24 timer i køleskabet.

Tænd ovnen på 225 grader med varmeluft.

Hæld herefter dejen ud på et melstrøet bord og slå luften ud af den. Del den herefter i to lige store dele og rul dem ud til ca. 3 mm tykkelse. Læg dem over på hver sin bageplade med bagepapir og fold kanterne cirka en centimeter ind for at undgå, at fyldet løber ud på bagepladen.

Herefter puttes tomatpuré eller pizzasovs på pizzabundene sammen med fyld efter eget valg, krydderier og revet ost.

Stil begge pizzaer i den opvarmede ovn og bag dem i ca. 15-20 minutter, til bundene er smukt gyldenbrune. Evt. kan bundene med fordel forbages i 5 minutter, før der lægges fyld på og bages i yderligere 10-15 minutter. Sådan opnås en ekstra sprød bund.

Server straks.