



Gutekorn pizza

Räcker till två plåtar

Du behöver till degen:

15 gr jäst
3 dl kallt vatten
2 tsk honung
2 msk rapsolja
1,5 tsk salt
ca 7 dl vårspelt sikt

Dag I

Smula jästen i en bunke. Tillsätt vatten, honung, olja, salt och mjöl. Arbeta ihop degen. Täck bunken m lock el plastfilm och ställ kallt 12-24 timmar

Dag II

Ta fram degen. Sätt ugnen på 250 grader, sätt in en plåt i ugnen.

Knåda degen, ev tillsätts lite mer vårspelt. Kavla ut den i två fyrkanter på mjölat underlag. Lägg över degen på varsitt bakplåtspapper eller teflonduk.

Lägg på det du vill ha på pizzan och dra sedan över pizzan till en het plåt. Grädda 10-15 minuter tills den fått fin färg.

Dra av pizzan med papperet från plåten och gör likadant med nästa.

Exempel på annorlunda fyllningar/pålägg på pizzan

skivade äpplen, stekta lökringar, hackad färsk rosmarin, riven ost, både präst/västerbotten och lite ädelost är inte fel

tomatpuré med örter kryddor bredds över pizzabotten, lägg på stekt lök och tunt hyvlade (stekta) rotsaker, kokta hela korn av vårspelt eller borstvetete, färsk timjan från trädgården och sluta av med riven ost olika sorter. Gott!