Glutenfri deig til pizza og innbakte pølser

500 gr (1pk) Semper Mix (lys glutenfri mel) eller Semper fiber (grov glutenfri)

1pk tørrgjær

1ts salt

3dl vann

3ss nøytral olje

Tips til pizzadeig

Om jeg baker pizzadeig av denne, så forsteker jeg bunnen i 15min på 200 grader, før jeg tar på fyllet og steker i 10 minutter til.