## Porsjonspizza (4 - 5 stk)

**Pizzadeig**
½ pk gjær
2 dl lunka vatn
2 ss olje
½ ts salt
Ca. 5 dl kveitemjøl

**Slik gjer du:**

1. Bland alt det tørre.
2. Ha i olje og vatn.
3. Elt deigen godt, slik at han slepp reiskapen og bollen godt.
4. La deigen heve til dobbel storleik, ca ½ time.
5. Når deigen er ferdig heva, veg du deiga og deler på 4 eller 5, for å finne ut kor mykje kvar deigklump skal vege. Dette gjer vi slik at det blir like stor pizza på alle saman.

**Pizzasaus**

1 charlottløk
1 båt kvitløk
1 ss olje
3 ss tomatpurè
1 dl vatn
1ts oregano
½ ts sukker

¼ ts pepper
¼ ts salt

**Slik gjer du:**

1. Finhakk løk og kvitløk. Finn fram dei andre ingrediensane slik at du har alt klart.
2. Ha olje i ei lita gryte og sett på middels varme. Steik løk og kvitløk i 2 min.
3. Ha i vatn, tomatpuré, krydder, salt og sukker.
4. Lat sausen småkoke i ca.5 minutt. Smak til sausen med meir krydder om det trengs.

**Kvit pizzasaus**

2 dl Crème Fraiche

1 kvitløksfedd

1 ts tørket oregano/pizzakrydder

½ ts salt

½ ts pepper

**Slik gjer du:**

1. Finhakk kvitløk.
2. Bland kvitløken med crème fraiche, krydder, salt og pepper.
3. Smak til med meir krydder om det trengs.

**Vi lagar pizzaen slik:**

 1) Alle kjevlar ut sin eigen lille pizza og tar saus og ost på.

2)Gruppa tar med steikebrettet bort til toppingen og tar på ønska topping.

4) Steik på 225 grader i 10- 15 minutt.

**Mulig topping:**

Ost

Skinke
Pepperoni
Kjøttdeig

Ananas
Paprika
Mais

Oliven