

FAMILIENS
Glutenfri
MEL-MIX

Glutenfri pizza



Ingredienser:

4 stk.

- 2 ½ dl vand eller mælk
- 25 g gær
- 25 g margarine eller ¼ dl madolie
- ½ spsk. sukker
- ½ tsk. salt
- 7 ½ dl Familiens blå eller 5 ½ dl Familiens gul mel-mix
- 1 dl tomatsoauce
- 150 g revet ost

Forslag til topping

Skinke og svampe
Krydret pølse og oliven
Tun og artiskok

Tilberedning:

Smuldr gæren i en skål. Smelt smørret, tilsæt vand eller mælk og opvarm til 37° C. Tilsæt væske, sukker og salt. Bland det meste af melet i. Gem noget til dejen skal æltes.

Ælt dejen til den er glat og smidig. Lad den hæve i 20 minutter. Læg dejen på et let melet arbejdsbord og ælt den.

Del dejen i fire lige store stykker. Rul hvert stykke tyndt ud til en cirkel, mellem to stykker bagepapir. Dæk dejen med plastfolie eller viskestykke. Lad hæve i 30 minutter. Fordel en god tomatsoauce på og tilsæt det ønskede fyld. Top med revet ost. Bag pizzaerne i ovnen i 10-12 minutter. Pynt med lidt rucolasalat.

OBS! Mel til æltning er ikke inkluderet i opskriften.

Tip! Pizzabundene er fryseegnede. Pensl først bunden med olie og bag den ved 250° C i 6-7 min., inden frysning.

Den frosne pizzabund tages ud af fryseren og der kommer fyld på inden optøning.

Bagning: 250° C i 10-12 min. midt i ovnen