Grov pizzabund – Grupper af 2-4 personer

2 stk.

Ingredienser

* 25 g Gær
* ¼ l vand (lillefinger varmt)
* 1 spsk. Olivenolie
* 1 tsk. Groft salt
* 125 g Fuldkornsspeltmel (ca. 2¼ dl)
* 225 g Pizzamel (ca. 4 dl)
* ½ spsk. Olivenolie - til pensling

Fremgangsmåde

1. Rør gær og vand sammen i en skål.
2. Tilsæt olie, salt og de 2 slags mel (hold lidt pizzamel tilbage). Slå dejen godt sammen med en grydeske.
3. Dæk skålen med wrap / film og stil dejen til hævning et lunt sted i ca. ½ time.
4. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet.
5. Del dejen i 2 portioner. Rul hver portion ud til en rund dejplade (ca. 22 cm i diameter) eller firkantet så den passer til pladen.
6. Kom pizzasauce og fyld på pizzaen og bag i ovnen ca 10-15 min ved 180 grader.

**Pizzasauce**

Ingredienser

* ½ dåse hakkede tomater
* ½ dl olivenolie
* ½ bundt frisk basilikum, inkl stilke
* ½ spsk. timian
* ½ tsk. salt
* ½ spsk. tomatpuré
* 1 fed hvidløg

Fremgangsmåde

1. Blend det hele sammen.
2. 1 – 2 spsk. Kommes på pizzaen, herefter revet ost og fyld.



**Hver gruppe vælger selv pizzafyld ud fra nedenstående liste:**

* Revet mozarella
* Skinkestrimler
* Kylling i strimler
* Pepperoni
* Ananas
* Champignon
* Løg
* Kartoffel
* Sqash
* Ruccola
* Små cherrytoamat
* Gul peberfrugt







**Drømmekage fra Brovst**

Ingredienser

* 2 stk. Æg
* 150 g sukker
* 1 dl minimælk
* 25 g Smør
* 125 g. Hvedemel
* 1½ tsk. bagepulver
* ½ tsk. Vaniljesukker

Fyld

* 50 g Smør
* 75 g Kokosmel
* 115 g Brun farin
* ¼ dl minimælk

Fremgangsmåde

1. Pisk æg og sukker lyst og luftigt.
2. Varm imens mælk og smør (lillefingervarmt).
3. Bland mel, bagepulver og vaniljesukker sammen.
4. Vend det forsigtigt, drysset gennem en sigte, i dejen skiftevis med mælkeblandingen.
5. Hæld dejen i en lille bradepande beklædt med bagepapir (ca. 5 x 22 x 30 cm) og bag kagen midt i ovnen.
6. Kom smør, kokosmel, farin og mælk i en tykbundet gryde og bring det i kog under omrøring.
7. Tag kagen ud (den skal være næsten færdigbagt) og skru op for ovnen.
8. Fordel fyldet på kagen og bag den færdig, stadig midt i ovnen.

**Bagetid**

Ca. 20 min. ved 180°

**Bagetid med fyld**

Ca. 5 min. ved 200°