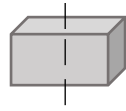
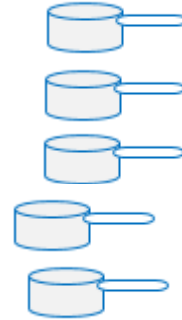


Pizzabotten med speltkli



25 g JÄST



5 dl ljummet VATTEN

1. Smula ner jästen i en skål. Rör ut i ljummet vatten.



1/2 tsk SALT



1/2 dl RYPSOLJA



1/2 dl SPELTKLI
(havrekli går
också)

2. Tillsätt salt, olja och kli.



ca 6 dl
FULLKORNSVETEMJÖL



3. Rör ner fullkornsvetemjöl lite i taget. Knåda in mjöl till degen blir smidig.



4. Låt jäsa under bakduk 30-45 minuter.

5. Ta upp degen på mjölat bakbord. Dela degen i två delar. Kavla ut.



6. Bred tomatpuré på bottnarna och fördela sedan fyllning.



7. Grädda pizzan i 225°C 10-15 minuter i mitten av ugnen.