



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 45 min.

Tilberedningstid: 15 min.

Ingredienser

50 g gær

5 dl lunken vand

3 spsk. olie (raps eller solsikke olie)

2 spsk. sukker

1 spsk. salt

500 g grahamsmel

500 g mel

Fyld:

Ketchup

500 g oksekød

300 g skinke i strimler el. tern

150 g cocktail pølser

1 rød peber frugt

1 grøn peber frugt

100 g majs

200 g revet ost

Lidt oreogano til drys

Beskrivelse

Gæren udrøres i vandet. Olie, sukker og salt blandes i.

Grahamsmelet og melet blandes i lidt efter lidt og æltes godt.

Dejen hæver i 30 min og derefter rulles ud på en bradepande.

Ketchup smøres på pizza bunden og fyldet kommes på. Bages 15-20 min ved 190 grader varmluft.