Nopea pizzapohja leivinjauheella

Aineet:
2½ dl vehnäjauhoja tai 3 dl hiivaleipävehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
½ tl suolaa
1 dl vettä
2 rkl öljyä tai sulatettua margariinia
Täyte:
4-5 tomaattia
1 iso rasia anjovista tai 2 rasiaa sardiineja
oliiveja
½-1 rkl pizzamaustetta
n. 3 dl juustoraastetta.

Valmistus:
1. Sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa.

2. Lisää kylmä vesi ja öljy. Sekoita taikina tasaiseksi.

3. Kaaviloi taikina leivinpaperin päällä tai taputtele se jauhotetun käden avulla pyöreäksi levyksi halkaisija n. 25-30 cm.

4. Vedä leivinpaperi pohjineen pellille.

5. Levitä levylle viipaloidut tomaatit, valutetut anjovikset sekä kokonaiset tai viipaloidut oliivit.

6. Ripottele pinnalle pizzamaustetta sekä juustoraastetta.

7. Paista pizza 250 asteessa 12-15 minuuttia uunin keskiosassa.