



Pizza pohja

Aineet: 1 dl vettä
15g (1/3pkt) hiivaa
1/2 tl suolaa
2 rkl öljyä tai voisulaa
2 1/2 dl vehnäjauhoja

Valmistus: Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Sekoita joukkoon suola ja öljy sekä vehnäjauhot. Alusta taikina tasaiseksi. Kauli taikinasta ohut pyöreä levy, halkaisijaltaan 30 cm. Anna levyn kohota pellillä leivinpaperin päällä liinalla tai muovilla peitettynä 20-30 minuuttia. Valmista sillä aikaa täyte.

www.superkokki.com