

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Pizza.

Bagetip: skal bages 8-10 min. ved 250 – 300 gr. nederst i ovnen – gerne med undervarme. Det gør bunden sprød og fyldet blødt.

Dej: 25 gr. gær røres ud i 3 dl. lunkent vand i en stor skål.

Der tilsættes 450 gr. mel f.eks. 200 gr. durummel og 200-250 gr. hvedemel til dejen er blød og smidig og lige slipper fingrene.

Del dejen i 2 og rul dejen ud til 2 cirkler. Lægges på en bageplade og derefter fyld efter eget valg start med tomat og slut med ost.

Dressing til pizza: 2 dl. yoghurt naturel røres op med 2 spsk. hakket dild, 2 fed knust hvidløg, ¼ tsk. salt og lidt peber.

Toppings kunne være salat, løg og tomater.

