



Pizza med speltmel

En ny vri på lørdagspizzaen? Prøv vår oppskrift med speltmel

🕒 OVER 60

👤 ENKEL

Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene, og elt deigen godt i kjøkkenmaskin eller for hånd
- ② La deigen hvile lunt og tildekket i 1 time
- ③ Del deigen i 6 biter som du kjevler til pizzabunner, ca. 20 cm. Du kan også lage en langpanne pizza av hele deigen
- ④ Legg på ønsket fyll, og la pizzaen heve lunt og tildekket i 60 min
- ⑤ Stek pizzaen midt i ovnen ved 250 °C i 10-12 min, eller til osten er smeltet og skorpen er gyllen (avhengig av ovn)

Ingredienser

500 g	Møllerens Speltmel sammalt grovmalt
500 g	Møllerens Speltmel siktet
6 dl	lunkent vann
1/2 pk	gjær (fersk eller tørr)
2 ss	honning
2 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Speltmel
sammalt
grovmalt



Møllerens
Speltmel
siktet