

# Pítsusnúðar

## Hráefni

<b>2 dl</b>	volgt vatn
<b>3 tsk</b>	þurrgeri
<b>1 tsk</b>	sykur
<b>1 tsk</b>	salt
<b>1 msk</b>	olía
<b>5 ½ dl</b>	hveiti
	rifinn ostur

## Aðferð

- Ilvolgt vatnið látið í skál og þurrgeri stráð yfir
- Sykur, salt og olía blandað saman við
- Rúmur helmingur af hveitinu hrærður saman við
- Látið lyftast á volgum stað
- Pítsusósan útbúin
- Deigið slegið niður og hnoðað, hveiti bætt í eftir þörfum. Flatt út í aflanga köku og smurt með sósunni, rifnum osti stráð yfir og rúllað upp. Sneitt niður í sneiðar og raðað á plötu látið lyftast og bakað í ofni

# Pítsusósa

## Hráefni

<b>1 msk</b>	olía
<b>1 stk</b>	hvítlauksgeiri, smátt saxaður
$\frac{1}{4}$	fínt saxaður laukur
$\frac{1}{4}$	fínt söxuð paprika
<b>1 dl</b>	tómatpúrra
<b>2 msk</b>	tómatsósa
<b>1 tsk</b>	oregano
	basilika
	timian
$\frac{1}{2}$	grænmetiskraftur
<b>1 msk</b>	sykur (nauðsynlegt til að fá ekta ítalskt bragð)

## Aðferð

- Olía, hvítlaukur, laukur og paprika steikt saman í potti
- Öllu síðan blandað saman við og látið sjóða við vægan hita í um 5 mín.