

# Spelt pizza 2

## Hráefni

**500 gr** gróft spelt

---

**300 ml** vatn

---

**15 gr** ferskt pressuger eða 1 1/2 tsk þurrger

---

**4 msk** ólífuolía

---

**4 tsk** sjávarsalt

---

## Aðferð

- Blandið öllu saman í hrærivél og hnoðið deigið í 10-15mín
- Látið deigið hefast í 2 klst
- Fletjið út mjög þunnt
- Forbakið í eina til tvær mínútur í ofninum eða á grillinu, raðið svo álegginu á botnana og bakið áfram eins og þarf, oft 5mín.

**Uppruni:** Læknirinn í eldhúsinu