

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