



Pizza med blæretang

Ingredienser:

Pizzadej:

2 dl lunkent vand

25 gram gær

1 spsk Tangolie

½ tsk. Læsø salt

2 dl tang-speltmel (eller grahamsmel)

3 dl tang-Ølandshvedemel

Fyld:

50 gram mozzarella ost (eller efter behov)

2 alm. tomat

2 dl frisk eller tørret blæretang (ved at bruge tørret tang bliver den mest sprød).

2 dl spinat

1 alm. løg

1 dl kantareller (eller andre svampe)



Sådan gør du

Opløs gæren i lunkent og tilsæt tangolien og Læsø salt.

Ælt speltmel og det meste af ølands-hvedemelet i og sørg for, at dejen bliver smidig.

Lad dejen hæve tildækket i ca. 30 min.

Udrul dejen på en meldrysset bordplade og læg fyldet ovenpå, start med osten, derefter de andre ingredienser og slut med blæretangen øverst. Det er vigtigt, at blæretangen ligger øverst, så den bliver sprød. Drys basilikum eller oregano over pizzaen, med et ekstra pift til smagen kan der anbefales hvidløgsgranulat og / eller knust tørret chili.

Pizzaen bages i ca. 20 min. ved 220 grader, eller til den er gylden brun i kanten.

Velbekomme 😊

