

Pizza med filet og æg

Antal personer: 4 personer

Ingredienser

Bund:
2½ dl Vand
20 g Gær
1 spsk. Olie
2 tsk. Groft salt
100 g Durummel
250 g Hvedemel

Fyld:
50 g Mager ost, 30+
½ kg Cherrytomater, skyllet og halveret
1 pk. Røget filet
2 æg
1 spsk. olie



Fremgangsmåde:

Opløs gæren i vandet, tilsæt olie, salt og rør durummel i. Ælt det godt sammen med hvedemel og stil dejen til hævnning et lunt sted i ca. 1 time.

Del dejen i 4 lige store stykker og rul hvert stykke ud til en rund cirkel svarende til ca. 20 cm. I diameter

Beklæd en bageplade med bagepapir og fordel dejen herpå.

Fordel osten på pizzabundene. Vrid tomaterne over bundene. Fordel filet på de to pizzabunde og slå et æg ud henover

Dryp olie over og bag pizzaerne ved 250 grader i 10 minutter.

Velbekomme!