

## Pizza med spinat og pinjekerner

---



**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  
200 g Baby spinatblade, rensset, skyllet – og dampet og afkølet  
2 fed Hvidløg  
20 g Pinjekerner, ristet mørke på pande  
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 den dampede og afkølede spinat på bundene sammen med knust hvidløg, og ristet pinjekerner.

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

**Velbekomme!**