

ELDA

BAKERI



Pizzabunn langpanne

- 500 g Elda Allbruksmel
- 1 pk Gjær
- 1 ts salt
- 4 dl lunket vann
- 3 ss olivenolje

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene, tilsett vann og olje. Bland godt med kjøkkenmaskinen i minimum 5 minutter.

Deigen heves i minimum 30 min på lun plass.

Fordel deigen i en lanpanne, bruk gjerne bakepapir i bunn.

Deigen heves ytterligere i 15 min.

Legg på ønsket fyll og stek siden midt i ovnen på 225 grader, bruk gjerne pizzafunksjonen alternativt varmluft.

