



TJØRRINGSPEJDERNE
Ålykkevej 15
7400 Herning

Lav lækre pizzaer over bål, uden ovne eller gryder - og så smager de helt fantastisk.

Vejledning

Start med at lave pizzadejen og et godt glødebål.

Hver spejder får en klump dej og ruller den ud ca. på størrelse med et a4-ark.



Dejen lægges på et stykke bagepapir, der er lidt større en dejen.

Der kommes fyld på dejen, det skal helst ikke være for smattet, men eller sætter kun fantasien grænser. Den enkelte spejder kan vælge det fyld de kan lide.

Pizzaen folde sammen på midten og kanterne klemmes sammen.

Bagepapiret foldes godt omkring pizzaen og den pakkes ind i to lag sølvpapir.

Bages i gløderne ca. 5-7 minutter på hver side (hold godt øje med dem da bagetiden afhænger meget af bålet's temperatur).

Server gulerodsstave og agurkestave til.

Værsgo'!





TJØRRINGSPEJDERNE
Ålykkevej 15
7400 Herning

Materialer

Til ca. 6 pizzaer

Pizzadej:

ca. 250 g. hvedemel

ca. 250 g grovmel f.eks. grahamsmel

250 g durummel

1/2 pk. gær

4 dl. vand

lidt olie, salt og sukker.

Fyld (f.eks.):

1-2 dåser tomatpure

100-200 g. revet ost

1- pk. skinkestrimler

1 pk peperoni

1 ds. majs

1 ds. ananas

2-3 friske tomater

1-2 peberfrugter

Oregano

(Eller andet fyld man finder lækkert)

Bagepapir

Sølvpapir

