



Pizza-pohja leivinjauheella

Aineet: 2 1/2 dl vehnä jauhoja tai hiivaleipäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
1/2 tl suolaa
1 tl valkosipulipulveria
1 dl vettä
2 rkl öljyä tai voisulaa

Valmistus: Sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa. Lisää vesi ja öljy. Sekoita taikina tasaiseksi. Kaaviloi taikina pyöreäksi levyksi, halkaisija noin 25cm. Nosta levy pellille leivinpaperin päälle. Levitä täyte taikinalevyllle. Leivinjauheella valmistettua pohjaa ei kohoteta, vaan se paistetaan heti.