

Vildt pizza

3 dl lunken vand

50 gr. Gær

½ tsk sukker

1 tsk. salt

Hvedemel

4 spsk. olie

Gæren opløses i vandet tilsæt sukker, salt og mel til dejen næsten slipper fingerne. Olie æltes godt i med hænde

Evt. lidt mere mel.

Dejen rules/ælted ud til bunden hvile 10 min.

300 gram hakket vildt (efter eget valg) dog ikke dykænder

1 pk. Bacon i skiver (snittes fint)

1 stk. hakket løg

2 ds. Flået hakket tomat

Lidt olie

Oregano, basilikum, salt og peber

Reven ost

Løg, og kød brunes i en gryde smages til med krydderier

Bacon strimler vendes i så de får lidt varme

Tomaten hældes på bunden og fordeles(det er ikke sikkert at al tomaten skal bruges er lidt efter hvor stor bund man har lavet, kød, løg og bacon kommes på og til sidst osten

Bage i ovn ved 160 til osten er gylden-brun

Der kan selvfølgelig fordeles div grønsager efter lyst over

Pizza før osten kommes på, husk blot at disse skal være

skåret så fint at de når og blive møre, samtidig som pizzaen er færdig bagt