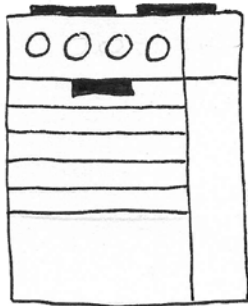


Pizza



225 °C



DEGEN :

2 DL VETEMJÖL



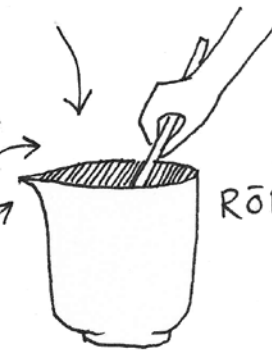
1/2 PÅSE
TORRJÄST



1TSK
SOCKER



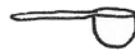
LITE SALT



RÖR OM



2 DL VATTEN
LITE VARMARE
ÄN DIN HAND



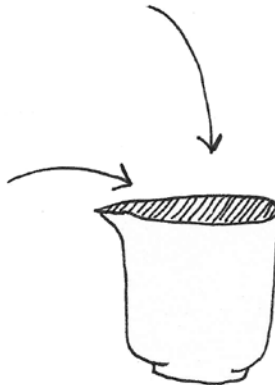
RÖR
OM



3DL VETEMJÖL



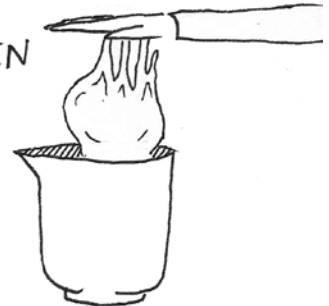
1MSK
MATOLJA

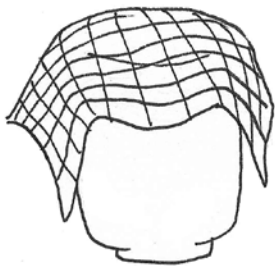


OM DEGEN

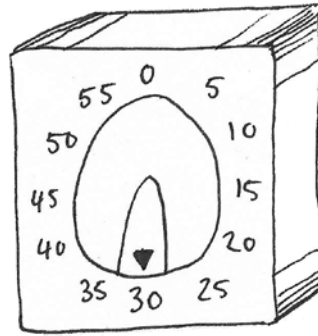
ÄR
KLIBBIG
KAN DU

SÄTTA
LITE
MERA
MJÖL





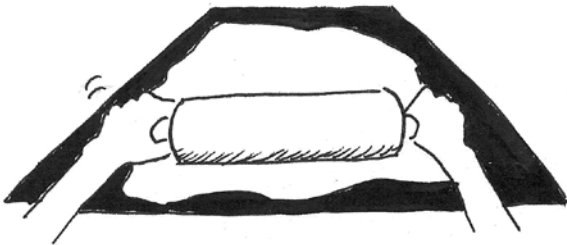
LÄT JÄSA
I 30 MIN.



KAVLA

ELLER

PLATTA



SÄTT PÅ SÅDAN
FYLLNING SOM
DU TYCKER OM

T. EX



SALAMIKORV



SKINKA



TONFISK



CHAMPINJONER



ANANAS



TOMAT



LÖK

UNDERST KAN DU SÄTTA



TOMATKROSS OCH

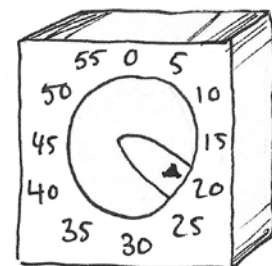
ÖVERST



OST.



225°C



GRÄDDA I

20 MIN.

➔ Kom ihåg att städa undan i köket efter att du bakat färdigt!