

Letj Pizza, gans gau klaar

För sööwen staken brük wi:

250 g meel

125 g tjuarel (maager)

1 pöös baagpolwer

1 ai

4 iidjskaasfol moolk

4 iidjskaasfol ööle

Ales komt tup iinuun en dask an wurt orntlik trochreerd. Nü as det en tjuarel-ööle-dii.
Tan ütjrole, do mä en gleees letj trinj skiiwen ütjsteeg an üüb en plaad mä baagpapiar lei.

För boowenüüb:

tomaatendiiwing

marigs, skinks

tomaatenstaken of -skiiwen

paprikastaken

skaloten, gans letj skäären

sees

krüüs, salt, pöber

Nü apüüb lei, wat arkeneen ham ütjsoocht hee.

An do 20 minüten bi 220 bit 225 graad baag.

Det smeekt böös gud.

Efter en resept faan Thorben Möller. Hi as nü al grat an gungt ei muar tu skuul!