

Supergod LCHF - Pizza 2 Personer

Ta 3 dl mandel och kör i mixer till mjöl, det blir ungefär 4 dl färdig mandelmjöl som sedan räcker till 4 Pizzor.

Blanda ihop följande i en skål till en deg.

- 2 dl Mandelmjöl
- 1 Msk smält smör
- 1 Ägg
- 1 Tsk Bakpulver
- 1 dl vatten
- 1 krm salt

Bred ut detta till 2 Pizzor på en plåt med bakplåtspapper och låt svälla under 10 minuter. Sätt på ugnen på 225 grader och grädda dem sedan i 10 minuter.

Under svällningstiden kan du bereda det som skall vara på pizzan. På Lidl finns det tomatpasta i 140 gr burkar annars ta i tub. Det krävs 70 gram för 2 Pizzor och du kan ta en ½ påse Tacokrydda i + lite vitlökspulver.

Bred sedan ut denna smet så det täcker båda Pizzorna.

Sedan går det åt för 2 Pizzor

- ½ Paket Bacon
- 8 skivor Salami
- ½ Lök
- Oregano
- Gratängost så det fyller Pizzorna

Grädda sedan i 225 Grader i 10 Minuter, ta bort dem ifrån bakplåten och låt dem kallna något. Ät sedan och njut....



