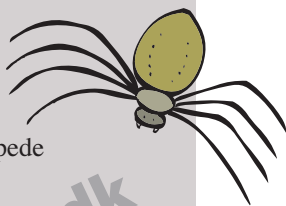


# Gnask et Monster

Giv venner og familie et godt gys når de sætter sig til bords. I stedet for at lave din egen pizzadej, kan du købe den færdiglavede i de fleste supermarkeder.

## Du skal bruge:

- 150 g pizzamel
- 2 tsk tørgær
- 1 tsk salt
- 1 dl varmt vand
- 400 g hakkede tomater fra dåse ...afdryppede
- 1 spsk tomatpuré
- salt og peber
- 1 knsp tørrede krydderurter (behøves ikke)
- en stor og en lille skål
- en grydeske
- en plasticpose drysset indvendigt med mel
- en kagerulle
- en bageplade med bagepapir



**1** Bland mel, gær og salt i en stor skål. Kom vand i til det bliver en smidig dej.

**2** Kom mel på hænderne og ælt dejen et par minutter. Læg det i plasticposen og lad den hæve 10-15 minutter et lunt sted.

**3** Bland tomatstumperne med tomatpurre, salt, peber og eventuelt krydderurter. Del dejklumpen i fire og tril dem til kugler. Rul eller tryk dem ud i en cirkel ca. 16 cm i diameter.

**4** Læg de runde stykker på en bageplade og kom tomatmassen på ... der SKAL være ca. 1 cm kant fri. Kom fyldet på og bag dem ved 200° ca. 20-25 minutter.

Lad fantasien få frit spil, når det gælder om af lave virkeligt ulækkert fyld til at komme på. Majskeer er fremragende som tænder. Lag af squash-skiver, peperoni og fyldte oliven kan hurtigt blive til stirrende øjne. Brug champignon-stykker som næse og lav en grim frisure af rød, gul og grøn peberfrugt.

I stedet for at lave pizzaerne runde, så find på andre fæle faconer ...kranier for eksempel.

