



## Pizzadej Glutenfri

1 stk

### Ingredienser

- 1 dl havregryn, glutenfri, 35 g
- 200 g quinoa
- 1 dl vand
- 2 spsk olivenolie
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk salt

### Fremgangsmåde

1. Overhæld quinoa med rigelig kogende vand og lad det trække 30 minutter
2. Hæld vandet fra.
3. Bland alle ingredienser og hak dem sammen i foodprocessor
4. Smør dejen ud på bagepapir
5. Bag ved 220 grader, 20 min
6. Vend den bagte pizzadej, træk bagepapiret af
7. Bag 10 minutter med bunden op

#### Tip!

Bonde kan gemmes i fryseren

Næringsindhold	Total	Pr. stk (273 g)
Energi	999 kcal	999 kcal
Protein	32,3 g	32,3 g
Kulhydrat	133 g	133 g
Fedt	39,3 g	39,3 g