



Steinovnsbakt pizza med Prosciutto cotto, ruccola og tomat

Steinovnsbakt pizza

2 stk pizzabunner
1 pakke pizzasaus
100 g revet ost
100 g prosciutto cotto

Ruccola og tomat

50 g ruccola
2 stk tomater
1 ss olivenolje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så varmt som ovnen din går.
2. **Steinovnsbakt pizza:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og strø den revne osten over. Riv eller kutt skinken i mindre biter og fordel den utover pizzabunnene. Stek pizzaene i ovnen i 6–8 minutter (se tips).
3. **Ruccola og tomat:** Skyll ruccolaen og tomatene. Kutt tomatene i store terninger og ha dem og ruccolaen i en skål. Vend inn 1 ss olivenolje og krydre med litt salt og pepper. Server salaten til pizzaene, eller topp pizzaene med salaten ved servering.
4. Buon appetito!



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

TIPS!

Bytt plass på stekebrettene underveis i steketiden hvis du steker flere pizzaer samtidig. På den måten får alle pizzaene både over- og undervarme, og dermed et jevnere resultat.