



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Italiensk pizza med steinovnsbakte pizzabunner

## Pizzabunner og pizzasaus

2 stk pizzabunner  
1 pakke pizzasaus  
1 pakke hvitløksdressing

## Topping

1 stk rødløk  
1 stk tomat  
1-2 pakke revet ost  
1 pakke fersk mozzarella  
1 pakke parmaskinke  
1 pakke pepperoni  
50 g ruccola

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft. Bruk gjerne pizzafunksjonen, om du har det.
2. **Pizzabunner:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir.
3. **Topping:** Skrell rødløken, og kutt den i strimler. Kutt tomaten i skiver, og skyll og tørk ruccolaen.
4. **PIZZA PARMA:** Fordel pizzasausen jevnt utover pizzabunnen, og strø den revne osten og ønsket mengde av rødløken over. Stek pizzaen nederst i stekeovnen i 8-10 minutter, til osten er gyllen. Topp den ferdigstekte pizzaen med ruccolaen og parmaskinken. Server hvitløksdressing ved siden av.
5. **PIZZA BIANCA:** Riv den ferske mozzarellaen fra hverandre med fingrene. Fordel hvitløksdressing jevnt utover pizzabunnen, og strø den ferske mozzarellaen over. Fordel pepperonien og ønsket mengde av rødløken på pizzaen. Stek pizzaen nederst i stekeovnen i 8-10 minutter, til osten er gyllen. Topp den ferdigstekte pizzaen med ruccolaen, og server resten av hvitløksdressing ved siden av.
6. **PIZZA PEPPERONI:** Fordel pizzasausen jevnt utover pizzabunnen, og strø over den revne osten. Fordel tomatskivene, pepperonien og ønsket mengde av rødløken over pizzaen. Stek pizzaen nederst i stekeovnen i 8-10 minutter. Topp den ferdigstekte pizzaen med ruccolaen, og server hvitløksdressing ved siden av.

## TIPS!

Bytt plass på stekebrettene underveis i steketiden, om du steker flere pizzaer samtidig. På den måten får alle pizzaene både over- og undervarme, og dermed et likere resultat. Dette er et tilberedningsforslag. Sett gjerne sammen din egen pizza.