



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 054_2

Pizza Margherita med ruccola

Pizza Margherita

250 g cherrytomater
1 pakke mozzarella
2 stk pizzabunner
1 pakke pizzasaus
1 pakke basilikumolje

Topping

50 g ruccola
1 pakke revet Grande
Premium

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så høyt den går.
2. **Pizza Margherita:** Skyll og tørk tomatene og ruccolaen. Del tomatene i to, og del mozzarellaen i tynne skiver.
3. **Pizza Margherita, fortsettelse:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og fordel mozzarellaskivene og de delte tomatene over. Ringle over basilikumoljen og stek pizzaene i ovnen i 6–8 minutter (se tips).
4. Topp de ferdigstekte pizzaene med ruccolaen og den revne osten. Buon appetito!



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.