



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Pizza bianca con prosciutto é pomodorini dolci

Det skal du bruge

400 g pizzadej fuldkorn
125 g cherrytomater
2 poser hvidløgsdressing
1 pose oregano
50 g rucola salat
4 skiver lufttørret skinke
1 pakke tanelli ost

Du skal selv have:

Mel, Olivenolie

Fremgangsmåde

- 1 Tag dejen ud af køleskabet ½ time før, hvis du har tid. Tænd ovnen på 220° varmluft og lad en bageplade blive varm i ovnen.
- 2 **Pizza bianca:** Rul pizzadejen ud på et meldrysset bord og læg den på et stykke bagepapir. Skyl og tør tomaterne og del dem i to. Fordel hvidløgsdressing og tomater på bundene og krydr med oregano. Læg pizzaen over på den varme bageplade og bag i ovnen i ca. 10 min. til tomaterne har lidt farve og pizzabunden er sprød.
- 3 **Topping:** Skyl og tør rucola. Riv skinken i smallere strimler og fordel på de færdigbagte pizzaer. Top med rucola. Skær osten i flager med en ostehøvl eller riv på et rivejern. Drys ost på pizzaerne og dryp med en god olivenolie. Buon appetito!

Tips:

Hvis du har kan du sætte flere bageplader/riste i ovnen og bage flere pizzaer samtidig.

Allergener

Æg, Byg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Selleri, Sennep

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.848 kj / 920 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	39,5 g
heraf mættede fedtsyrer	8,2 g
Kulhydrat	107,4 g
heraf sukkerarter	7,4 g
Protein	33,7 g
Salt	3,9 g
Kostfibre	11,8 g