



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