



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pizza caprese med prosciutto, ruccola och basilikaolja

Pizza

Tomat 1 st
Pizzabotten 2 st
Pizzasås 1 förp
Riven mozzarella 100 g
🏠 Bakplåtspapper 2 st
🏠 Salt

Topping

Mozzarella 1 förp
Basilikaolja ½ förp
Prosciutto 1 förp
Ruccola 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelse:** Skär tomat i tunna skivor.
3. **Pizza:** Bred ut pizzasås på pizzabottnarna. Fördela riven mozzarella och lägg ut tomatskivor. Krydda med lite salt och torkad oregano.
4. Lägg över pizzorna på 2 plåtar med bakplåtspapper. Grädda en plåt högst upp i ugnen och en plåt i mitten av ugnen. Byt plats på plåtarna efter halva tiden. Grädda totalt ca 7 min, eller tills pizzorna fått fin färg.
5. Bryt små bitar av mozzarella. Ringla basilikaolja över pizzorna. Toppa med mozzarellabitar, prosciutto och ruccola. Servera direkt!