



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Middels rask å lage

# Steinovnsbakt pizza bianca med serranoskinke, søte tomater, ruccola og grana padano

## Steinovnsbakt pizza bianca

2 stk pizzabunner  
250 g cherrytomater  
2 pakker hvitløksdressing  
1 pakke basilikum og oregano

## Topping

50 g ruccola  
80 g serranoskinke  
1 stk Grana Padano  
🏠 2 ss olivenolje

🏠 bakepapir (kan sløyfes)  
🏠 salt  
🏠 pepper

- 1 Sett en rist midt i stekeovnen, og varm opp ovnen til 250 grader varmluft.
- 2 **Steinovnsbakt pizza bianca:** Fordel pizzabunnene på bakepapir. Skyll og tørk tomatene, og kutt dem i to. Fordel hvitløksdressing og tomatene utover bunnene, og krydre med basilikum- og oreganokrydder, salt og pepper.
- 3 **Steinovnsbakt pizza bianca, fortsettelse:** Stek pizzaene på risten i stekeovnen i omtrent 10 minutter, til tomatene og hvitløksdressing har litt farge og pizzabunnene er sprø.
- 4 **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen. Topp de ferdigstekte pizzaene med serranoskinke og ruccolaen. Høvl eller riv over Grana Padano-osten med en ostehøvel eller et rivjern. Ringle 2 ss god olivenolje over pizzaene.
- 5 Buon appetito!



**TIPS!** Dryss gjerne over ristede pinjekjerner og frisk basilikum for ekstra god smak.