



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steinovnsbakt pizza bianca med parmaskinke, søte tomater, ruccola og Grana padano

Italiensk surdeigspizza bianca

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

Topping

50 g ruccola
1 pakke parmaskinke
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 **Italiensk surdeigspizza bianca:** Fordel pizzabunnene på bakepapir. Skyll og tørk tomatene, og kutt dem i to. Fordel hvitløksdressingen og tomatene utover bunnene, og krydre med basilikum- og oreganokrydderet, salt og pepper.
- 3 **Italiensk surdeigspizza bianca, fortsettelse:** Stek pizzaene på risten i stekeovnen i omtrent 10 minutter, til tomatene og hvitløksdressingen har litt farge og pizzabunnene er sprø.
- 4 **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen. Topp de ferdigstekte pizzaene med parmaskinken og ruccolaen. Høvl eller riv over Grana Padano-osten med en osthøvel eller et rivjern. Ringle 2 ss god olivenolje over pizzaene.
- 5 Buon appetito!

Tips fra kokken: Tilbered gjerne pizzaene på grillen, og dryss over ristede pinjekjerner og frisk basilikum for ekstra god smak.