



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steinovnsbakt pizza med Prosciutto cotto, rucola og tomat

Steinovnsbakt pizza

2 stk pizzabunner
1 pakke pizzasaus
100 g revet ost
100 g skinkebiff

Rucola og tomat

60 g rucola
2 stk tomater
1 ss olivenolje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så varmt som ovnen din går.

2. **Steinovnsbakt pizza:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og strø den revne osten over. Riv eller kutt skinken i mindre biter og fordel den utover pizzabunnene. Stek pizzaene i ovnen i 6–8 minutter (se tips).

3. **Rucola og tomat:** Skyll rucolaen og tomatene. Kutt tomatene i store terninger, og ha dem og rucolaen i en skål. Vend inn 1 ss olivenolje, og krydre med litt salt og pepper. Server salaten til pizzaene, eller topp pizzaene med salaten ved servering.

TIPS!

Bytt plass på stekebrettene underveis i steketiden hvis du steker flere pizzaer samtidig. På den måten får alle pizzaene både over- og undervarme, og dermed et jevnere resultat.