



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Italiensk pizza med steinovnsbakte pizzabunner

Pizzabunner og pizzasaus

2 stk pizzabunner
1 pakke tomatsaus
1 pakke hvitløksdressing

Topping

1 stk rødløk
1 stk tomat
1 pakke revet ost
1 pakke fersk mozzarella
1 pakke parmaskinke
1 pakke pepperoni
30 g ruccola

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

- 1. PIZZA PARMA:** Fordel tomatsausen jevnt utover pizzabunnen, og strø den revne osten og ønsket mengde av rødløken over. Stek pizzaen nederst i stekeovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen. Topp den ferdigstekte pizzaen med ruccolaen og parmaskinken. Server hvitløksdressingene ved siden av.
- 2. PIZZA BIANCA:** Riv den ferske mozzarellaen fra hverandre med fingrene. Fordel hvitløksdressingene jevnt utover pizzabunnen, og strø den ferske mozzarellaen over. Fordel pepperonien og ønsket mengde av rødløken på pizzaen. Stek pizzaen nederst i stekeovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen. Topp den ferdigstekte pizzaen med ruccolaen, og server resten av hvitløksdressingene ved siden av.
- 3. PIZZA PEPPERONI:** Fordel pizzasausen jevnt utover pizzabunnen, og strø over den revne osten. Fordel tomatskivene, pepperonien og ønsket mengde av rødløken over pizzaen. Stek pizzaen nederst i stekeovnen i 8–10 minutter. Topp den ferdigstekte pizzaen med ruccolaen, og server hvitløksdressingene ved siden av.
- 4.** Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft. Bruk gjerne pizzafunksjonen, om du har det.
- 5. Pizzabunner:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir.
- 6. Topping:** Skrell rødløken, og kutt den i strimler. Skyll og kutt tomaten i skiver, og skyll og tørk ruccolaen.

TIPS!

Bytt plass på stekebrettene underveis i steketiden, om du steker flere pizzaer samtidig. På den måten får alle pizzaene både over- og undervarme, og dermed et likere resultat. Dette er et tilberedningsforslag. Sett gjerne sammen din egen pizza.