



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min    👤 2 porsjoner

GL 110\_2

# Pizza caprese med parmaskinke, mozzarella og ruccola

## Pizza

2 stk tomater  
2 stk pizzabunner  
1 pakke tomatsaus  
100 g revet mozzarella  
1 pakke oregano

## Topping

60 g ruccola  
1 pakke mozzarella  
1 pakke parmaskinke  
1 pakke pesto

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft, eller så varmt som ovnen din går.
2. **Pizza:** Skyll og kutt tomatene i tynne skiver. Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir, og smør litt tomatsaus på hver av bunnene. Fordel den revne osten utover bunnene, og legg tomatskivene oppå. Krydre med oreganokrydderet og litt salt, og stek pizzaene i ovnen i omtrent 7 minutter, eller etter eget ønske (se tips).
3. **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen, og riv mozzarellaen og skinken i mindre strimler. Topp de ferdigstekte pizzaene med pestoen, mozzarellaen, parmaskinken og ruccolaen, og server direkte.

## TIPS!

Det er plass til to pizzabunner på ett brett: Del bunnene i to på midten, og legg hver av dem med skjøten ut mot kanten av brettet. Stek flere pizzaer i ovnen samtidig, men bytt plass på brettene underveis i steketiden.