



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pizza prosciutto e rucola - Pizza med lufttørret skinke, mozzarella og tomat

Pizza

1 stk tomat
2 stk pizzabunde
1 pose tomat sauce
100 g revet ost
1/2 pose oregano

Topping

1/2 stk frisk mozzarella
1/2 pose grøn pesto
5 skiver lufttørret skinke
30 g rucola

basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Forberedelse:** Skær tomat i tynde skiver. Placer bundene på bagepapir på en bageplade. Smør tomat sauce på bundene og drys med revet ost og oregano. Fordel tomat skiver på pizzaerne.
3. **Pizza:** Bag begge pizzaer på én gang ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem, hvis de ikke kan være på én plade.
4. **Topping:** Bræk den friske mozzarella i små stykker. Dryp pesto på pizzaerne og top med mozzarella, lufttørret skinke og rucola. Servér straks de varme pizzaer.