

Pizza med skinke og pesto

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

Pizzabund:

12 g gær

1 dl vand

1 tsk. olie

lidt salt

100 g hvedemel

100 g durum pizzamel

Topping:

1/2 brik pizzasovs

tørret basilikum

revet mozzarella

1/2 rødløg

150 g skinke i skiver

1 pose frisk mozzarella

1/4 glas grøn pesto

20 g friskrevet parmesan

Beskrivelse

Tænd ovnen på 225 grader varmluft.

Pizzabund:

Rør gæren ud i vandet og tilsæt olie, salt og mel. Dejen æltes godt igennem og rulles ud til en rund 2 mm tyk pizzabund. Læg bunden på bagepapir på en bageplade og forbag den i 8-10 minutter.

Topping:

Fordel pizzasovsen på den forbagte pizzabund.

Drys basilikum over.

Fordel den revne mozzarellaost over pizzaen.

Skær løg i ringe og læg dem på pizzaen.

Læg skinkeskiverne på.

Skær den friske mozzarella i skiver og læg dem på.

Bland pesto med revet parmesan og læg små klatter på.

Bag i ovnen i 10-12 minutter.