

Oppskrift

Hvit pizza med Go' & magrere salami



Hvit pizza med litt magrere salamipølse

1

Italiensk pizzadeig

Smuldre gjær i melet og bland inn resten av ingrediensene. Elt godt, helst med en kjøkkenmaskin med eltekrok, ca. 10 minutter, så du får en glatt og smidig deig. Dekk til og hev deigen i minimum 1 time eller til dobbel i størrelse.

2

Når deigen er klar til bruk

Sett ovnen på 220 grader.

Fordel ut deigen over en stekeplate og smør ut creme fraiche.

Strø over osten og finhakket hvitløk. Skjær squash og løk i skiver.

Ha det over pizzaen sammen med Go og mager salami.

3

Stek i ovnen i ca. 20 min eller til pizzaen fått en gylden farge. Del opp tomater i biter og ha over salt, pepper, limesaft og litt olivenolje i en bolle. Server pizzaen med ruccola, frisk basilikum og tomatsalat

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Italiensk pizzabunn - Obs: Tilberedningstid + heving tilsvarer ca 2. timer

Hvetemel	1 kg
Gjær	15 g
Salt	0,5 ss
Vann (fingervarmt)	7,5 dl

Topping

Crème fraîche	1,5 dl
Revet ost	3 dl
Hvitløksfedd	2 stk
Squash	0,25 stk
Rødløk	1 stk
Sorte oliven	1 dl
Go` & magrere salami	0,5 pk
Ruccola	1 pk
Basilikum	1 neve
Tomater	200 g
Lime	1 stk

Italiensk pizzabunn - Obs: Tilberedningstid + heving tilsvarer ca 2. timer

Topping

Olivenolje

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose