

Oppskrift

Hvit pizza med balsamico- og honningglasert reinsdyrskav og tyttebær



1

Forvarm stekeovn til 250-300°, gjerne med pizzafunksjon.

2

Bland honning og balsamico i en bolle og vend inn reinskav. Sett til side.

3

Bak ut pizzadeigen og smør bunnen med rømme.

Del mozzarella i tynne skiver og fordel utover.

4

Legg på reinskav og stek pizzaen til perfekt stekt. (Tid avhenger av ovn og temperatur, følg med)

Dryss på tyttebær og urter og server.

Grunnopskrifter på pizzadeig finner du her:

[Grunnopskrift pizzadeig - enkel variant med Tipo-00](#)

[Grunnopskrift pizzadeig - napolitansk, langtidshevet](#)

Produkter i denne oppskriften

Rein Finnbiff Storpk Fr Pk



Ingredienser

Pizzadeig fra grunnoppskrift	1 stk
Flytende honning	2 ss
Balsamico	2 ss
Gilde Reinsdyrskav	250 g
Rømme	200 g
Mozzarella	400 g
Tyttebær	
Urter, f.eks. Rosmarin	