

Oppskrift

Pizza med Italienske kjøttboller, San Marzano-tomater og fersk mozzarella



1

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

Del kjøttbollene i to og sett til side.

2

Bak ut pizzadeigen, plukk ut tomatene klem ut litt av tomatsausen og legg dem på en fjøl. Klem dem lett, eventuelt del dem flate.

Fordel på de fire pizzaene.

3

Del mozzarella i tynne skiver og legg på.

Del kjøttbollene i to, fordel på pizzaene og stek dem til perfekt stekt. (Tid avhenger av ovn og temperatur, følg med)

Dryss over basilikumblader og server.

Grunnoppskrifter på pizzadeig finner du her:

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

[Grunnoppskrift pizzadeig - napolitansk, langtidshevet](#)

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Italiensk Krydder 2x2,5kg Fr



Ingredienser

Pizzadeig fra grunnoppskrift (tilsett ekstra salt i deigen da tomatene som erstatter pizzasausen er usaltet)

1 stk

Gilde Italienske Kjøttboller

400 g

San Marzanotomater, hele

400 g

Mozzarella

400 g

Basilikumblader