

Oppskrift

Hvit pizza med Salami Siliana og smak av trøffel



1

Hvit saus

Bland rømme og ønsket mengde trøffelolje. Smak til med salt og sett til side.

2

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

3

Skrell og del løk i tynne skiver

4

Bak ut pizzadeigen, smør over trøffelsaus, fordel over Siliana og rødløk og dryss over raust med rosmarin.

Stek pizzaene til perfekt stekt. (Tid avhenger av ovn og temperatur, følg med)

Grunnopskrifter på pizzadeig finner du her:

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

[Grunnopskrift pizzadeig - napolitansk, langtidshevet](#)

Produkter i denne oppskriften

Salami Siliana Skivet 500g Enh



Ingredienser

Pizzadeig fra grunnoppskrift

Hvit saus med trøffel

Lettrømme 100 g

Trøffelolje 1 ss

Salt

Gilde Salami Siliana skivet 100 g

Rødløk 1 stk

Rosmarin