

Oppskrift

Pastellrosa pizza med Crème Fraîche, kylling og sopp



1

Varm opp stekeovn til 250-300°, gjerne med pizzafunksjon.

2

Riv soppen og stek raskt i en panne med litt smør.

Bak ut pizzadeigen, smør over Crème Fraïche og dryss over revet ost.

Del mozzarella i tynne skiver og legg på.

3

Fordel over stekt sopp og kylling og 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

Kylling Str Kebabmarinert 3x2kg Fr Enh



Ingredienser

Pizzadeig fra grunnoppskrift

Crème Fraîche	200 g
Mozzarella	200 g
Prior Kylling strimlet kebabkrydret	400 g
Østerssopp	100 g