

Oppskrift

Pizza med skinke, mozzarella og oliven



1

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

2

Bak ut pizzadeigen, smør over pizzasaus og strø på revet ost.

Del mozzarella i tynne skiver og legg på.

3

Fordel over skinke og oliven 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

Pizzaskinke Skivet 6x750g Fr Pk



Ingredienser

Pizzadeig fra grunnoppskrift

Pizzasaus	80 g
Revet ost	200 g
Mozzarella	200 g
Matboden Pizzaskinke, kakestykke	200 g
Sorte oliven	100 g