

Oppskrift

Glutenfri pizza med spekeskinke



1

Ha lunket vann i en bolle med gjær og olje. Rør ut til gjæren er oppløst.

Tilsett mel og rør til en jevn deig. Dekk til og la hvile i ca. 15 minutter.

2

Sett ovnen på 225 °C. Del deigen i to og ha ut på hvert sitt stekebrett dekket med bakepapir. Bruk hendene eller en slikkepott og fordel/smør deigen utover til en rund bunn. Fukt eventuelt hendene med vann, så ikke deigen setter seg fast.

3

Rør crème fraiche med salt og pepper, og fordel utover bunnene.

Del blåmuggost i tynne skiver og fordel utover.

Stek i ovnen i ca. 8-10 minutter.

Topp med skiver av spekeskinke, ruccola og basilikum ved servering.

Produkter i denne oppskriften

Spekeskinke Krydret fra Tynset Pk



Ingredienser

Glutenfri pizzadeig

Vann, fingervarmt 1,5 dl

Gjær 25 g

Olivenolje 2 ss

Glutenfritt mel, fint 2 dl

Glutenfritt mel, grovt 2 dl

Salt 0,5 ts

Crème fraîche 3 dl

Salt 0,5 ts

Pepper 0,25 ts

Blåmuggost 150 g

Gilde Spekeskinke krydret

Ruccula

Basilikum