

Oppskrift

Pizza Bianca med spekeskinke



1

Sett ovnen på 230 °C. Kjevle ut ferdig hevet pizzadeig på et melet bord til 1 tynn bunn. Legg over på stekebrett med bakepapir og la etterheve i ca. 10 minutter.

2

Mos hvitløk og bland med crème fraîche. Krydre med salt og pepper og rør ev. inn litt hakkede urter. Spre sausen utover bunnen.

3

Del løk og tomat i skiver og fordel utover med asparges, mozzarella i biter og skiver av coppa fra Tynset.

Stek i ovnen i 15-20 minutter.

Topp med spekeskinke og friske urter før servering.

Tips!

[Oppskrift på pizzadeig finner du her.](#)

Produkter i denne oppskriften

Tronfjell Velh Spekeskinke Sk 200g Enh



Coppa fra Tynset Pk



Ingredienser

Pizzadeig - grunnoppskrift	1 stk
Crème fraîche	2 dl
Hvitløksfedd	1 stk
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	
Tronfjell velhengt spekeskinke	100 g
Gilde Coppa fra Tynset	100 g
Rødløk	1 stk
Tomater	200 g
Asparges	100 g
Mozzarella	200 g