

# Pizza med parmaskinke

Opskrift til 2 pizzaer

Se [pizzadejen](#) her

Samlet tid

2 timer i alt

## Ingredienser

### Pizzadej + fyld

- 0,5 X pizzadej opskrift (så har du til 2 store pizzaer)
- 150 g revet mozzarella
- 1 pakke god parmaskinke eller serranoskinke
- 100 g rucola
- 100 g parmesan

### Pizzasauce

- 1 lille løg
- 2 fed hvidløg
- 1-2 cm frisk chili
- 3 spsk. olie
- 1/2 dåse hakket tomat
- 1/2 tsk. sukker
- 1/2 tsk. salt + lidt sort peber
- 1 spsk. balsamico
- 1/2 tsk. tørret oregano
- 1 stor spsk. tomatpure

## Sådan gør du

1. Start med at røre pizzadejen sammen, og stil den til hævnings. Mens dejen hæver forberedes pizzasauce.
2. Snit løg, hvidløg og chili fint. Kom olien i en gryde og svits ovenstående af i olien til det er blødt (3 minutters tid). Kom så resterende ingredienser i og rør rundt imens det kommer hurtigt op og koge. Skru ned til middelvarme og lad det blot stå og småsimre i 30-60 minutter (til din dej er hævet færdig og er klar til saucen)
3. Tænd ovnen på 250-275 grader varmluft. Lad en bageplade/et bagestål varme op i ovnen.
4. Når dejen er færdighævet, rulles den ud i to og lægges på hvert sit stykke bagepapir.
5. Kom tomatsauce på begge.
6. Fordel mozzarellaen ovenpå.
7. Før pizzaen ind i ovnen ovenpå den varme bageplade/det varme bagestål. Bag i 5-10 minutter, eller indtil bunden er sprød i kanten og virker gennembagt. Mens pizzaen bager, kan du forberede toppings: skyl og dup rucola tør, høvl parmesan og åbn dine pakker med parmaskinke.
8. Fordel ovenstående på din bagte pizzabund og spis