

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 tomatpure 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