

Pizza med burrata og tomater

Opskrift til 1 pizza

Til din pizza skal bruges en portion [pizzadej](#). Min opskrift på pizzadej giver 4-5 pizzaer, så du kan med halvere mængderne hvis du ønsker 2 pizzaer, eller kun bruge 1/4 af opskriften for at få én pizza. De resterende mængder angivet i denne opskrift er til en enkelt pizza med tomater og burrata.

Ingredienser

- 1/4 portion pizzadej (se linket ovenfor)
- 3 spsk. grøn pesto (jeg bruger basilikumspesto)
- 2 bakker cherrytomater
- 1 kugle burrata ost
- en håndfuld frisk basilikum
- flagesalt + peber

Sådan gør du

PIZZADEJ:

- Forbered pizzadej efter anvisningerne i [denne opskrift](#). Brug kun 1/4 af pizzadej-portionen, hvis du vil have til 1 færdig pizza.
- Sæt til hævnings i en times tid på køkkenbordet og klargør fyldet, mens dejen hæver.
- Tænd også for ovnen cirka 3 kvarter før dine pizzaer skal ind. Max varme (250-270 grader varmluft) med en bagesten/et bagestål i.

FYLD:

- Rengør cherrytomater og halver dem
- Åbn dit glas med pesto og din bønne med ost

NÅR DEJEN ER HÆVET:

- Pres dejen flad med hænderne eller brug ellers en kagerulle + ekstra mel. Det kan være nemmere med vand eller olie på fingrene, hvis du vil presse dem flade.
- Smør bunden med pesto og kom de halve cherrytomater på
- Kom den ind i ovnen i 10 minutters tid til bunden er bagt
- Kom så osten på midten, drys med lidt salt og peber og frisk basilikum