

Pizza med bresaola

Opskrift til 4 stor stykker

Forberedelsestid

1,5 timer

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

- 1/2 * pizzadej
- 1/2 * pizzasauce
- 1 pose cheddarost (revet)
- 1-2 pakker bresaola alt efter hvor meget du ønsker på din pizza
- 1 rød peberfrugt
- 2-3 spsk. soltørret tomat i olie
- 2-3 spsk. hvidløg i olie
- frisk basilikum til toppen

Sådan gør du

1. Lav først din pizzadej, når den hæver kan du lave din tomatsauce
2. Tænd ovnen på max antal grader, jeg bruger en stenovnsplade (også kaldet et bagestål) som bliver meget varmt inden.
3. Pres bundene ud med hænderne, så de bliver så tynde som muligt.
4. Kom pizzasauce på og smør det ud
5. Kom ost over bundene
6. Kom bresaola og peberfrugt (skåret i tynde ringe)
7. Bag pizzaen på den varme plade (eller på din bageplade beklædt med bagepapir) men stadig i en meget varm ovn. Hvis du har et bagestål skal pizzaen max have 10 minutter. Hvis du bruger en almindelig bageplade, skal den have lidt mere. 15-20 minutter.
8. Kom soltørret tomat, hvidløg og frisk basilikum over