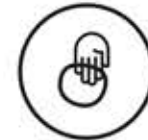


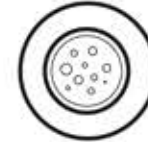
# DENNY SPECIAL



Tag en kugle pizzadej. Panér den i semula og kør den igennem udrulleren på 2 leder så den bliver rund.



Stræk pizzaen det sidste stykke på bordet, med hænderne. Diameteren skal være 30 cm.



1: Pluk og fordel en halv komælksmozzarella (63g.) ud over pizzaen i 14 stykker

2: Fordel ca. 8-10 skiver mandolin skåret kartoffel (75g.) på pizzaen, uden at de overlapper

3: Drys frisk rosmarin (3g.) ud over

4: Dryp 1. spsk olivenolie ud over kartoflerne

5: Fordel 1 cm. skive gedeost (75g.) ud over pizzaen



Bag pizzaen ved ovns max. temperatur, indtil den er bagt sprød gennem hele bunden, og gylden langs skorpen ca. 5 MIN.



Tag pizzaen ud af ovnen, og krydder med knust flagesalt og sort peber & dryp 1 spsk. Trøffelolie ud over pizzaen.



Pizzaen er nu klar til at blive serveret, godt arbejde!

– DENNY SPECIAL –