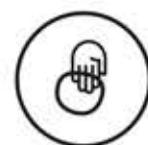




MISS WISHBONE



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.



Fordel 90g tomatsauce (1 dl.) jævnt på pizzaen med en dej-skraber. Lad 2 cm. Af kanten være uden tomatsauce.



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

2: Fordel ca. 5-7 skiver mandolin skåret kartoffel (50g.) på pizzaen, uden at de overlapper.

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

4: Dryp 1 spsk. olivenolie ud over kartoflerne.



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, Kom 4 skiver parmaskinke (60g.) på pizzaen, fordel 1 spsk. Basilikumspesto (40g.) & kom en håndfuld rucola (20g.) i midten af pizzaen.



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

– MISS WISHBONE –