

Hvit pizza med Prosciutto di Parma og ruccolapesto



Foto: Mats Dreyer

4 porsjonspizzaer

Ingredienser pizzabunn

3 dl lunkent vann

0,5 dl olivenolje

1 ts gjær

½ ss sukker

500 g hvetemel tipo 00

½ ss salt

Fremgangsmåte:

- Løs opp gjæren i vannet i en kjøkkenmaskin. Tilsett resten av ingrediensene og elt i ca. 15 minutter til en smidig deig.
- La deigen heve til dobbel størrelse. Lag gjerne deigen god tid i forveien, og la den heller heve sakte i kjøleskapet frem til du skal lage pizzaene. Hvis du har dårlig tid, kan du doble gjærmengden.
- Del deigen i fire biter, og la deigbitene etterheve på et bakebrett dekket med plastfolie.
- Kjevle ut deigene til fire pizzaer.

Ingredienser hvit saus

4 dl creme fraiche
2 hvitløksfedd, finhakket
2 ss sitronsaft
1 ss revet sitronskall
1 ts finhakket chili (kan sløyfes)
Salt og pepper

Fremgangsmåte:

- Bland alle ingrediensene i en bolle. Smak til med salt og pepper.
- La sausen stå i kjøleskapet frem til du skal lage pizzaen.

Ingredienser ruccolapesto

1 pose ruccola
1,5 dl olivenolje
2 ss sitronsaft
4 ss hakkede mandler
Salt og pepper

Fremgangsmåte:

- Kjør ruccola, olivenolje, sitronsaft og mandler i en foodprosessor.
- Smak til med salt og pepper.

Topping

200 g revet ost
8 skiver Prosciutto di Parma
4 ss hakkede mandler
½ pose babyspinat

Fremgangsmåte:

- Legg hvit saus og revet ost på pizzabunnene. Stek på 220 grader i ca. 10-15 minutter til bunnen og osten er gyllen.
- Topp med Prosciutto di Parma, ruccolapesto, mandler og babyspinat før servering.