

# Pizza med skinke og pesto

1 stk.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Ingredienser

Pizzabund:

12 g gær  
1 dl vand  
1 tsk. olie  
lidt salt  
100 g hvedemel  
100 g durum pizzamel

Topping:

1/2 brik pizzasovs  
tørret basilikum  
revet mozarella  
1/2 rødløg  
150 g skinke i skiver  
1 pose frisk mozarella  
1/4 glas grøn pesto  
20 g friskrevet parmesan

## Beskrivelse

Tænd ovnen på 225 grader varmluft.

Pizzabund:

Rør gæren ud i vandet og tilsæt olie, salt og mel. Dejen æltes godt igennem og rulles ud til en rund 2 mm tyk pizzabund. Læg bunden på bagepapir på en bageplade og forbag den i 8-10 minutter.

Topping:

Fordel pizzasovsen på den forbagte pizzabund.

Drys basilikum over.

Fordel den revne mozarellaost over pizzaen.

Skær løg i ringe og læg dem på pizzaen.

Læg skinneskiverne på.

Skær den friske mozarella i skiver og læg dem på.

Bland pesto med revet parmesan og læg små klatter på.

Bag i ovnen i 10-12 minutter.