Oppskrift

Glutenfri pizza med spekeskinke



Denne pizzaen er like god, bare glutenfri. Selvfølgelig kan du bruke annen pizza-topping dersom du ønsker det, men vi lover deg at hvis du liker ost og spekemat, kommer du til å elske denne varianten!

1

Gluenfri pizzadeig

Ha lunket vann i en bolle med gjær og olje. Rør ut til gjæret er oppløst. Tilsett mel og rør til en jevn deig. Dekk til og la hvile i ca. 15 minutter.

2

Fordel deigen i to

Sett ovnen på 225 °C. Del deigen i to og ha ut på hvert sitt stekebrett dekket med bakepapir. Bruk hendene eller en slikkepott og fordel/smør deigen utover til en rund bunn. Fukt eventuelt hendene med vann, så ikke deigen setter seg fast.

3

Topping

Rør crème fraiche med salt og pepper, og fordel utover bunnene. Del blåmuggost i tynne skiver og fordel utover. Stek i ovnen i ca. 8-10 minutter. Topp med skiver av spekeskinke, rucola og basilikum ved servering.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Glutenfri pizzadeig

Vann (fingervarmt)	1,5 dl
Gjær	25 g
Olivenolje	2 ss
Glutenfritt mel (fint)	2 dl
Glutenfritt mel (grovt)	2 dl
Salt	0,5 ts

Topping

Crème fraîche	3 dl
Salt	0,5 ts
Pepper	0,25 ts
Blåmuggost	150 g
Spekeskinke	1 pk
Ruccola	mengde etter ønske
Basilikum	Mengde etter ønske

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose