

Pizza



Pizza Prosciutto

2 PIZZA'S

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 1 pak vers pizzadeeg 400 g met potje saus 200 g
- 🍴 200 g tomaten, in blokjes gesneden
- 🍴 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 🍴 1 tl oregano, gedroogd
- 🍴 zout en peper gemalen
- 🍴 80 g prosciutto
- 🍴 handje rucola, om te garneren
- 🍴 1 el Parmezaanse kaas, om te garneren

MATERIAAL: deegroller, pizzasteen of pizzaoven, bakplaten met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Het deeg direct uit de koelkast verwerken.
3. Deeg met het meegerolde bakpapier op de bakplaat uitrollen en met tomatensaus bestrijken.
4. De pizza met de tomatenblokjes en de Parmezaanse kaas beleggen en met oregano, zout en peper op smaak brengen.
5. De pizza onderin de oven in 15 - 20 minuten afbakken.
6. De pizza kort voor het serveren met prosciutto, Parmezaanse kaas (vlokken of geraspt) en verse rucola bestrooien.

BRON: tantefanny.nl

