

Oppskrift

Italiensk pizza med Salami Siliana og sopp



1

Lag grunnoppskrift pizzadeig. [Oppskrift finner du her.](#)

2

Sett ovnen på 230 °C. Kjevle ut tynne pizzabunner på et melet bord, topp med ønsket topping og stek i ovnen i 15-20 minutter, gjerne på en pizzastein.

3

Persillepesto

Kjør ingrediensene i en blender eller med stavmikser.

Hvorfor er pizza den ultimate comfort food?

- Du kan velge smakssammensetning og tykkelse selv.
- Kombinasjonen av ingredienser; umami, søtt og salt.
- Konsistenser som passer godt sammen; sprø bunn, myk ost.
- Fargekombinasjonene.
- Man kan dele den med andre.

Produkter i denne oppskriften

Salami Siliana Skivet 500g Enh



Ingredienser

Hvitløksfedd

Crème fraîche

Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)

Rødløk

Sopp

Fersk mozzarella

Gilde Salami Siliana

Persillepesto

Persille

1 bunt

Pinjekjerner

50 g

Hvitløksfedd

1 stk

Olivenolje

1 dl