

Oppskrift

# Hvit pizza med balsamico- og honningglasert reinsdyrskav og tyttebær



1

Forvarm stekeovn til 250-300°, gjerne med pizzafunksjon.

2

Bland honning og balsamico i en bolle og vend inn reinskav. Sett til side.

3

Bak ut pizzadeigen og smør bunnen med rømme.

Del mozzarella i tynne skiver og fordel utover.

4

Legg på reinskav og stek pizzaen til perfekt stekt. (Tid avhenger av ovn og temperatur, følg med)

Dryss på tyttebær og urter og server.

Grunnopskrifter på pizzadeig finner du her:

[Grunnopskrift pizzadeig - enkel variant med Tipo-00](#)

[Grunnopskrift pizzadeig - napolitansk, langtidshevet](#)

## Produkter i denne oppskriften

Rein Finnbiff Storpk Fr Pk



## Ingredienser

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Pizzadeig fra grunnoppskrift | 1 stk |
| Flytende honning             | 2 ss  |
| Balsamico                    | 2 ss  |
| Gilde Reinsdyrskav           | 250 g |
| Rømme                        | 200 g |
| Mozzarella                   | 400 g |
| Tyttebær                     |       |
| Urter, f.eks. Rosmarin       |       |