

Oppskrift

Pizza med BBQ-marinert kylling, BBQ-saus og ferske cherrytomater



1

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

Bak ut pizzadeigen, smør over pizzasaus og strø på revet ost.

2

Fordel over kylling og stek pizzaene til perfekt stekt. (Tid avhenger av ovn og temperatur, følg med)

3

Del tomatene i halve eller kvarte og legg på.

Drypp over BBQ-saus og server.

Grunnopskrifter på pizzadeig finner du her:

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

[Grunnopskrift pizzadeig - napolitansk, langtidshevet](#)

Produkter i denne oppskriften

Kylling Str Kryddermarinert 3x2kg Fr Enh



Ingredienser

Pizzadeig fra grunnoppskrift	1 stk
Prior Kylling strimlet BBQ-marinert	400 g
Pizzasaus	80 g
Revet ost	200 g
BBQ-saus	8 ss
Ferske cherrytomater	200 g