

Oppskrift

# Glutenfri pizza med spekeskinke



1

Ha lunket vann i en bolle med gjær og olje. Rør ut til gjæren er oppløst.

Tilsett mel og rør til en jevn deig. Dekk til og la hvile i ca. 15 minutter.

## 2

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

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, ruccola og basilikum ved servering.

## Ingredienser

### Glutenfri pizzadeig

Vann, fingervarmt	1,5 dl
Gjær	25 g
Olivenolje	2 ss
Glutenfritt mel, fint	2 dl
Glutenfritt mel, grovt	2 dl

## Glutenfri pizzadeig

Salt	0,5 ts
------	--------

Crème fraîche 3 dl

Salt	0,5 ts
------	--------

Pepper 0,25 ts

Blåmuggost	150 g
------------	-------

Gilde Spekeskinke krydret

Ruccula	
---------	--

Basilikum