

Prosciutto & Funghi

BELEGD



AFGEBAKKEN



Ingrediënten

Gewicht / Aantal

Tomatensaus	70 gram / 3 eetlepels
Mozzarellablokjes	70 gram
Champignon plakjes dun	30 gram
Prosciutto Cotto stukjes	30 gram (alternatief gekookte achterham)
Verse basilicumblaadjes	3 blaadjes
Tomaat <i>Roma of San Marzano</i>	3 dunne plakjes
Zwarte olijvenringen	ca 10 stuks
Oregano	ca. 0,5 gram
Vers gemalen zwarte peper	ca. 0,5 - 1 gram
Optie: Extra Vergine Olijfolie	

Volgorde bereiding

1. Bestrijk de pizza met tomatensaus
2. Strooi de Oregano en zwarte peper over de pizza
3. Strooi de Mozzarellakorrels over de pizza
4. Verdeel de champignon plakjes over de pizza
5. Verdeel de hamstukjes over de pizza
6. Leg drie dunne plakjes tomaat op de pizza
7. Verdeel de Olijfringen over de pizza
8. Bestrijk de randen heel dun met olijfolie
9. Bak de pizza af
10. Leg na het bakken nog drie blaadjes Basilicum op de pizza

