

VUOHENJUUSTOPIZZA

🕒 25 minuuttia 👤 4 annosta

Tämän pizzan rouhitut hasselpähkinät ovat erinomaisia, kun ne paiston aikana paahtuvat. Jos joku ruokailijoista on allerginen, tarjoa pähkinät erikseen.

AINEKSET

- 1 POP!Bakery Pizzakit Original
- 100 g vuohenjuustoa
- 150 g keittokinkkua
- 1 dl rouhittuja hasselpähkinöitä
- 3 dl juustoraastetta
- 1 rkl hunajaa
- 1 dl basilikaa

VALMISTUSOHJEET

Kuumenna uuni 200 asteeseen. Anna taikinan levätä huoneenlämmössä 10 minuuttia. Leikkaa vuohenjuusto siivuiksi ja suikaloi kinkku. Pane taikina pellille ja levitä pizza-taikinan päälle tomaattikastiketta. Pane vuohenjuusto pizzan päälle, lisää kinkkusuikeleet ja viimeistele hasselpähkinöillä. Lisää juustoraaste ja paista pizzaa uunissa noin 15 minuuttia. Ennen tarjoilua, valuta pizzan päälle hieman hunajaa ja koristele basilikanlehdillä.



Tässä ohjeessa olemme käyttäneet:



KOKEILE MYÖS MUTTA HYVIÄ PIZZA-OHJEITAMME www.popbakery.fi

