

## Hvid pizza med Prosciutto di Parma og ruccolapesto



Foto: Mats Dreyer

### 4 portionspizzaer

#### Ingredienser pizzabund

3 dl lunkest vand

0,5 dl olivenolie

1 tsk. gær

½ spsk. sukker

500 g hvedemel tipo 00

½ spsk. salt

#### Fremgangsmåde:

- Opløs gæren i vandet i en køkkenmaskine. Tilsæt resten af ingredienserne og ælt i ca. 15 minutter indtil dejen er smidig.
- Lad dejen hæve til dobbelt størrelse. Lav gerne dejen i god tid i forvejen, og lad den hæve langsomt i køleskabet indtil du skal lave pizzaerne. Hvis du har travlt, kan du fordoble gærmængden.
- Del dejen i fire dele, og lad dem efterhæve på en bageplade dækket med plastfolie.
- Udrul dejen til fire pizzaer.

**Ingredienser hvid sauce**

4 dl creme fraiche  
2 fed hvidløg, finthakket  
2 spsk. citronsaft  
1 spsk. revet citronskal  
1 tsk. finthakket chili (kan udelades)  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:**

- Bland alle ingredienserne i en skål. Smag til med salt og peber.
- Lad sauceen stå i køleskabet indtil du skal lave pizzaen.

**Ingredienser ruccolapesto**

1 pose ruccola  
1,5 dl olivenolie  
2 spsk. citronsaft  
4 spsk. hakkede mandler  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:**

- Blend ruccola, olivenolie, citronsaft og mandler i en foodprocessor.
- Smag til med salt og peber.

**Topping**

200 g revet ost  
8 skiver Prosciutto di Parma  
4 spsk. hakkede mandler  
½ pose babyspinat

**Fremgangsmåde:**

- Læg hvid sauce og revet ost på pizzabundene. Bag ved 220 grader i ca. 10-15 minutter til bunden og osten er gylden.
- Top med Prosciutto di Parma, ruccolapesto, mandler og babyspinat før servering.