



White pizza med oksekød og rucola



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

INGREDIENSER

4 personer

PIZZADEJ

25 g gær

2 1/2 dl lunken vand

1 tsk seasalt

2 spsk olivenolie

400 g hvede mel

FYLD

1 dl olivenolie

3 fed hvidløg, knust

6 soltørret tomater i tynde strimler

100 g okse strimler af inderlår (el. rest af oksemørbrad)

Frisk chilli, salt og peber

200 g revet mozzarella

50 g friske rucola blade

TILBEREDNING

Opløs gæren i vandet. Salt, olie og mel tilsættes og dejen æltes godt. Deles 4 stykker og hæver til dobbelt størrelse. Dejen æltes igennem og rulles ud på 4 stykker bagepapir.

Tænd ovnen på 225 grader gerne med en bageplade i eller Pizzasten.

Sauter oksekødstimler på en meget varm pande i et par min. krydr med salt og peber og lidt chilli. Lav 2 pizzaer af gangen. Pensel dejen med hvidløgsolien, og evt. chilli. Bages i ca. 5 min. kom soltørret tomat, oksekødet, og revet ost på og bag videre i ca. 7 min.

Server dem varme med friske rucola blade.

