

Pizza BIANCO

MED päron & ÄDELOST

2 portioner • 30 minuter

Ingredienser

2,5tsk bakpulver

6dl vetemjöl

1 nypa salt

2,5dl vatten

1/2dl olivolja

1dl creme fraiche

1 päron

35g ädelost

Torkad timjan

Gör såhär

Sätt ugnen på 250 grader och låt en pizzasten eller plåt värmas upp.

Blanda de torra ingredienserna och rör i vatten samt olja till en smidig smet. Dela degen i två och kavla ut bottnar på bakplåtpapper.

Bre över creme fraiche och lägg på tunt skivat päron samt smulad ädelost. Strö över timjan.

Lyft över pizzan från bakplåtspappret till stenen eller plåten. Grädda i mitten av ugnen i cirka 15 minuter.

