

Kinkkupizza



Lähde: <http://papunet.net/kuva/ruuanlaitto/paruuat>

Tulostusversio: <http://papunet.net/kuva/vinkit/tulostettavia-sisaltoja/ruokaohjeet>



Kerää työvälineet

uunipeli ja leivinpaperi



taikinannuolija

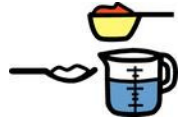


haarukka tai veitsi



desilitramitta





Kokoa ja mittaa ainekset

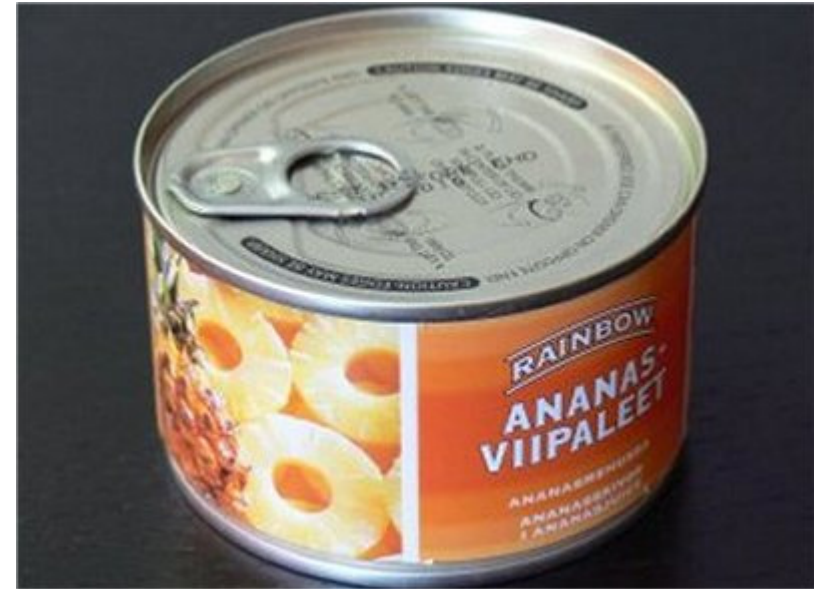
1 valmis pizzapohja



2 desilitraa kinkkusuikaleita



1 säilyketölkkillinen ananasta
paloina tai renkaina



1 desilitra tomaattimurskaa



1/2 desilitraa sinihomejuustoa muruina



1 desilitra juustoraastetta



oreganoa oman maun mukaan





Valmista pizza

1. Laita uuni lämpenemään.
Valitse lämpötilaksi 225 astetta.



2. Laita pizzapohja pellille.



3. Levitä tomaattimurska pohjan päälle.



4. Lisää kinkkusuikaleet.



5. Valuta ananassäilykkeestä mehu pois.



Lisää ananaspalat tai -renkaat pizalle.



6. Ripottele sinihomejuusto.



7. Levitä juustoraaste pinnalle.



8. Laita pizza uuniin.



9. Paista pizzaa uunissa noin 10 minuuttia tai kunnes juusto on sulanut.



10. Ota pizza pois uunista.
Käytä patakintaita.



11. Sammuta uuni.



12. Mausta pizza oreganolla
oman makusi mukaan.



Kinkkupizza on valmis!

