



## Ingridienser

150-200 g Bruschettaskinka  
1 msk Bruschettakrydda  
1 msk Tomatpuré  
1 burk Krossade tomater  
1 msk Olivolja  
3 dl riven Grana Padano  
1 pkt Pizzadeg  
Oregano  
Salt och peppar



Grana Padano D.O.P.

## Pizzabullar med bruschettaskinka

Pizzabullar är såväl barnens som vuxnas favoriter när det kommer till enkla och snabba maträtter. Perfekt till buffé eller som mellis.

### Gör så här:

- Sätt ugnen på 200 grader
- Öppna den färdiga pizzadegen och rulla ut den på ett bakplåtspapper. Kavla ut den något för att få lite tunnare deg. Det går också bra att dra ut degen för hand om du inte har en kavel.
- Tomatsåsen gör du genom att blötlägga 1 msk bruschettakrydda med 3 msk vatten och 1 msk olivolja. Rör om och låt det svälla i någon minut. Tillsätt oregano till blandningen också.
- Häll de krossade tomaterna i en kastrull och tillsätt tomatpurén. Sätt plattan på medelvärme. Tillsätt bruschettakryddan och låt det puttra en liten stund. Smaksätt med salt och peppar.
- Riv parmesanosten med ett rivjärn tills du ungefär har 3 dl.
- När tomatsåsen puttrat färdigt kan du täcka pizzadegen. Lägg på bruschettaskinkan på ca 1/3 av pizzadegen och täck den med ost.
- Rulla ihop pizzen likt bullbakning längs med långsidan för att därefter skära bullarna i valfri storlek.
- Lägg på plåt, toppa med ytterligare lite ost och grädda de i ca 15 minuter tills de har fått färg.
- Servera gärna med parmesanchips och pepperballs. Parmesanchipsen genom att lägga ut små högar med riven parmesanost eller grana padano på ett bakplåtspapper. Skjutsa in det tillsammans med pizzabullarna i ugnen och grädda tills de fått färg.



Bruschetta mix Classic



Bruschettaskinka