

# BIANCA SALMONE

🕒 25 minuter    👤 4 portioner

En pizza bianca med vit botten som smakar härligt med rökt lax och dill i kombination.

## DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Trattoria  
100 g creme cheese  
½ zucchini (ca 100 g)  
100 g rökt lax i tunna skivor  
5 st röda cocktailtomater, delade  
3 dl riven ost  
Färsk dill till garnering

## GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 200°. Låt degen vila i rumstemperatur i 10 minuter. Rulla ut degen på en bakplåt och täck pizzadegen med creme cheese. Skiva zucchini tunt och lägg på pizzan tillsammans med rökt lax och de halverade cocktailtomaterna. Strössla rikligt med ost över och grädda i ugnen ca 15 minuter. Garnera med färsk dill.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT [www.popbakery.se](http://www.popbakery.se)

