



Fyllt utflyktsbröd

Ingredienser 1 st

1 st	snabb pizzamix
100 g	körsbärstomater
125 g	parmaskinka, skivad
200 g	fransk getost

Pensling

1 cl	olivolja
1 nypa	flingsalt

Tillagning

Brödet är gott att ta med ut på picknicken. I fyllningen passar de små söta pärltomaterna bra med sitt lite hårda skal.

1. Sätt ugnen på 200°. Blanda mixen enligt anvisning till pizza. Kavla ut degen till en 25x35 cm stor platta.
2. Halvera tomaterna. Lägg på parmaskinka och tomater. Smula över osten. Rulla ihop från långsidan och vik in kanterna.
3. Lägg brödet på en plåt med bakplåtspapper. Skåra brödet och pensla med olivolja. Strö på flingsalt. Grädda i mitten av ugnen ca 25 min.