

Пицца со слабосоленым лососем и цукини



Ингредиенты

- Тесто «Неаполь» 290 г
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 80 г
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 100 г
- Салатный микс 25 г
- Слабосоленый лосось 60 г
- Цукини (ленты) 50 г
- Перец чили красный 5 г
- Пармезан 5 г

Приготовление

Растягиваем шар теста до диаметра 30 см, наносим сыр творожный сливочный, посыпаем сыром моцарелла, ленты цукини.

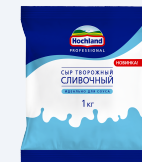
Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.

После печи нарезаем пиццу. Выкладываем сверху салатный микс, слабосоленый лосось. Украшаем тонкими слайсами перца чили (без косточек) и тертым сыром Пармезан.

Тип продукта



Сыр для пиццы Моцарелла
1 кг



Сливочный творожный сыр
1 кг