

Пицца Греческая с фетой, каперсами, оливками



Ингредиенты

- Римское тесто (парбейк) 220 г
- Соус томатный 80 г
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 100 г
- Томаты черри микс 40 г
- Руккола 25 г
- Таджасские оливки 25 г
- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 50 г
- Каперсы 30 г
- Оливковое масло 10 г

Приготовление

На замороженный парбейк наносим томатный соус, посыпаем сыром моцарелла. Добавляем томаты черри микс.

Отправляем в печь при температуре 280-290 градусов.

После печи нарезаем пиццу, укладываем рукколу, таджасские оливки, сыр рассольный, нарезанный кубиком и каперсы. Поливаем оливковым маслом.

Тип продукта



Сыр для пиццы Моцарелла

1 кг



Сыр мягкий в рассоле

400 г