Пицца Капрезе с фетой



Ингредиенты

- Тесто "Неаполь" 290 г
- Соус Песто 80 г
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 100 г
- Томаты свежие рубленные 150 г
- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 40 г
- Базилик свежий 5 г
- Пармезан 10 г

Приготовление

Растягиваем шар теста до диаметра в 30 см, наносим соус песто, посыпаем сыром моцарелла. Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.
После печи нарезаем пиццу. Выкладываем сверху рубленные (кубик 0,5*0,5 см) бланшированные томаты со специями (перец чёрный, орегано, сахарная пудра, соль), рассольный сыр (кубик 0,5*0,5 см). Украшаем базиликом и пармезаном.

Тип продукта



Сыр для пиццы Моцарелла
1 кг