Пицца с коппой, малиной и соусом песто



Ингредиенты

- Тесто "Неаполь" 290 г
- Соус Песто 80 г
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 100 г
- Сыровяленая коппа 50 г
- Свежая малина 30 г
- Миндальные лепестки 5 г

Приготовление

Растягиваем шар теста диаметра 30 см, наносим соус песто, посыпаем сыром моцарелла.
Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.
После печи нарезаем пиццу. Выкладываем сверху сыровяленную коппу и свежую малину. Украшаем миндальными лепестками.

Тип продукта



Сыр для пиццы Моцарелла
1 кг