Пицца Тунец с каперсами и красным луком



Ингредиенты

- Тесто "Неаполь" 290 г
- Соус томатный 80 г
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 100 г
- Тунец консервированный 60 г
- Красный лук 20 г
- Томаты черри 30 г
- Каперсы 10 г
- Оливки 15 г
- Кинза свежая 3 г
- Цедра лимона 1 г

Приготовление

Растягиваем шар теста до диаметра 30 см, наносим томатный соус, посыпаем сыром моцарелла, добавляем тунец в масле, полукольца
красного лука и томаты черри (на 4 части), каперсы и оливки порезанные на 2 части.
Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.
После печи нарезаем пиццу. Добавляем цедру лимона. Украшаем рубленной свежей кинзой.

Тип продукта



Сыр для пиццы Моцарелла

1 кг