



Сложенная пицца с коппой, спаржей и печеной тыквой



Ингредиенты

- Тесто "Неаполь" 290 г
- Соус песто 70 г
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 70 г
- Спаржа 70 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 50 г
- Коппа 30 г
- Тыква 50 г
- Оливковое масло 5 г
- Миндальные лепестки 5 г

Приготовление

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра 30 см, наносим песто соус, посыпаем сыром моцарелла.

Выкладываем предварительно бланшированную, обжаренную на сливочном масле спаржу и запеченную тыкву.

Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.

После печи выкладываем горками креммету и коппу. Складываем пиццу пополам и еще раз пополам. Поливаем маслом и украшаем миндальными лепестками.

Тип продукта



Сыр для пиццы Моцарелла

1 кг



Творожный сыр Cremette

1 кг