Pizza Margherita

1	20	1
Nehézség	Perc	adag

Allergének:



Hozzávalók

- 3 ek. fűszeres paradicsomszósz
- 8 db bazsalikomlevél
- 1 tk. extra szűz olívaolaj
- 80 g bivalymozzarella
- 200 g friss pizzatészta



1. Pizzát sütni gyorsan lehet, de a tökéletes paradicsomszósz és pizzatészta előkészítése elengedhetetlen a tökéletes végeredményhez, ami azért valljuk be, jóval lassabb folyamat. Ehhez a recepthez a "Nápolyi paradicsomszószt", és a "Lassú kelesztésű pizzatésztát" használtuk. Természetesen gyorsíthatjuk az elkészítést ha az üzletekben kapható passzírozott paradicsomot hasonlóképp fűszerezzük és lassú lángon rövid ideig összefőzzük.
2. Miután előkészítettük a szükséges alapanyagokat, melegítsük elő a sütőt 250 fokra. Aztán osszuk el a paradicsomszószt a kinyújtott tésztán, vágjuk ízlés szerint szeletekre vagy darabokra a mozzarellát, tépkedjük apróra a bazsalikomleveleket, osszuk el ezeket is a tésztán, majd locsoljuk meg kevés olívaolajjal a pizzánkat. Süssük ropogósra 12-15 perc alatt.

Google Play
App Store