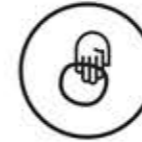


MARGHERITA



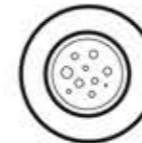
Tag en kugle pizzadej. Panér den i semula og kør den igennem udrulleren på 2 leder så den bliver rund.



Stræk pizzaen det sidste stykke på bordet, med hænderne. Diameteren skal være 30 cm.



Fordel 110g tomatsauce (1,25 dl.) jævnt på pizzaen med en dejskraber. Lad 2 cm. af kanten være uden tomatsauce.



1: Pluk og fordel bøffelmozzarella (80g.) ud over pizzaen i 10 stykker

2: Kom 5 cherrytomater (35g.) fra dåse på pizzaen

3: Dryp 1 spsk. olivenolie ud over



Bag pizzaen på ovns max. temperatur, indtil den er bagt sprød gennem hele bunden, og gylden langs skorpen ca. 5 MIN.



Tag pizzaen ud af ovnen, og krydder med knust flagesalt & sort peber, dryp 2 spsk. Basilikumsolie ud over & pynt af med 3-4 blade frisk basilikum.



Pizzaen er nu klar til at blive serveret, godt arbejde!

— MARGHERITA —