

Pizza Margherita

Toplam 72 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Orta

~620 kcal

Açılış 17/10

Domates sosu, mozzarella ve fesleğenle hazırlanan klasik ince hamurlu pizza.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 çay kaşığı Kuru maya
- 0.8 su bardağı Domates sosu
- 200 gr Mozzarella peyniri
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 8 yaprak Fesleğen
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Hamuru açıp üzerine domates sosunu ince tabaka halinde yayın.
2. Mozzarellayı eşit parçalara bölüp yüzeye yerleştirin.
3. Pizzayı 250°C fırında 8-10 dakika pişirin.
4. Fesleğeni fırından çıkarıp üzerine ekleyin.
5. Bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Fırınla birlikte 15 dakika hamurun tabanına hafif kızartın.

SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen yaprakları ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt